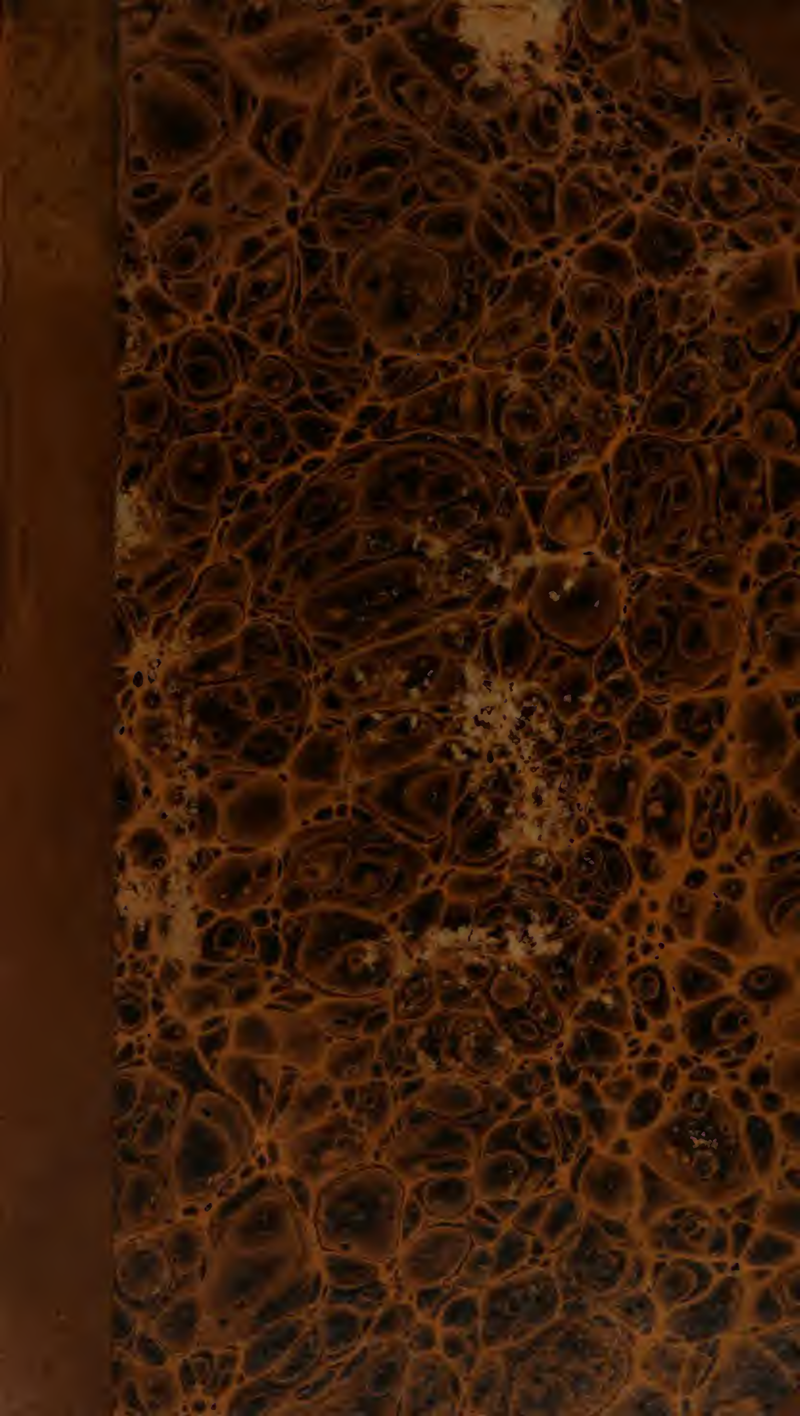
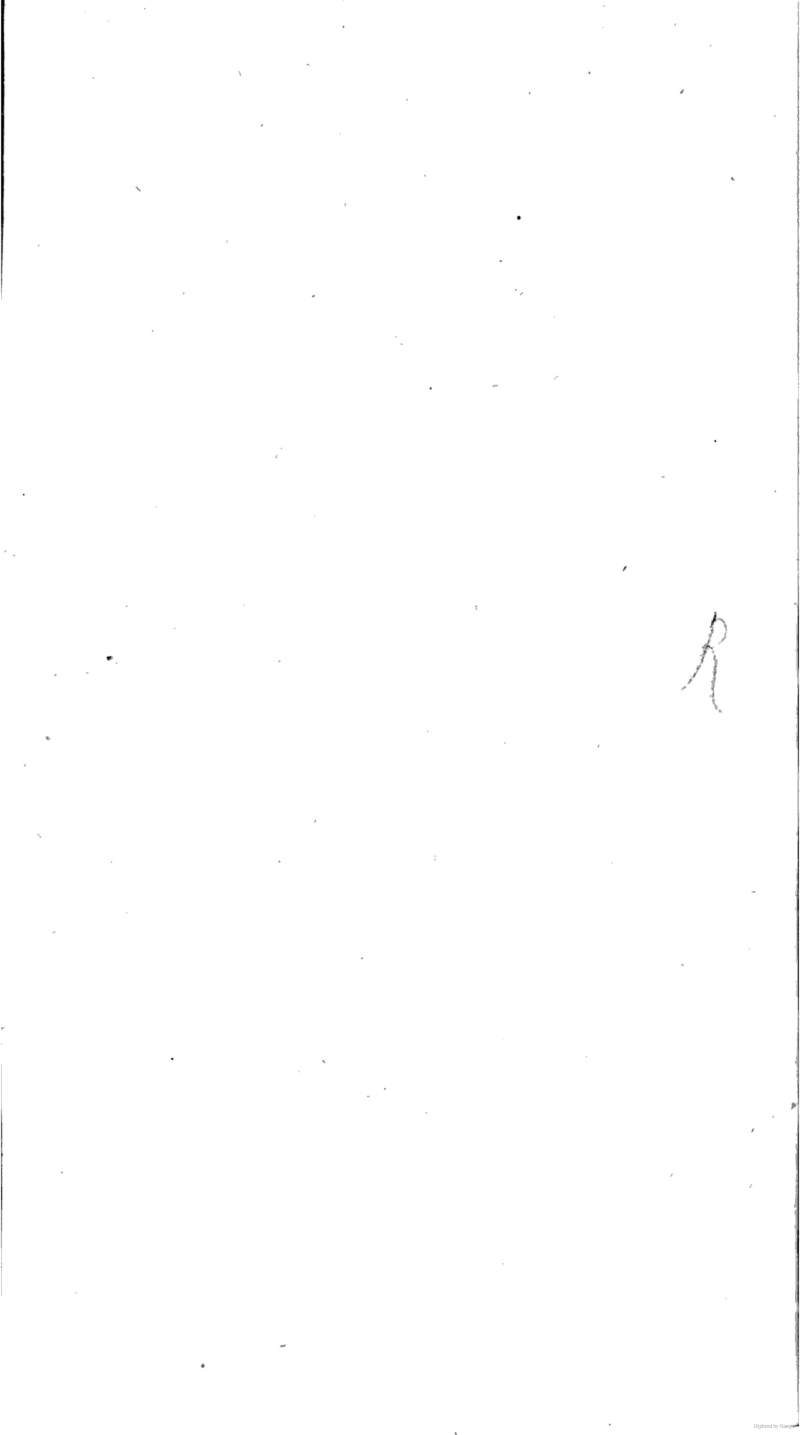






Des
August Wünschelmann's
goldene Wünschelruthe,
oder
die entdeckten Geheimniße,
wie derselbe als ein Mann mit etlichen Hundert Gulden zu wirthschaften anfieng, und mit vielen Tausend Gulden Gewinn ein hohes, glückliches Alter erreichte.

Eine Sammlung
von auserlesenen Vorschriften, Lehren, Anweisungen, wie man nach den ältesten und neuesten Meistern, und dem Zeitgeiste gemäß, die unermeßlichen

Schätze der Natur,
um
in kurzer Zeit reich zu werden,
mit Vortheil überall, und unter allen Umständen benützen kann, als zu Hause, in der Küche, im Keller, auf dem Felde, in Weinbergen, Wiesen, Waldungen und Gärten, in der Luft, auf der Erde, und im Wasser.

Ein practischer Rathgeber
für
Land- und Stadtleute, Gewerbe, Fabrikanten, und Naturfreunde; ein nützliches Handbuch für Jedermann,

als Anleitung
zum Feldbau, Gartenbau, Obst- und Viehzucht, Bienen- und Seidenzucht, im Weinbau, Brauerey, Branntweinbrennerey und Essigsiederey, Honig- und Methbereitung, Fischerey, Bereitung und Verbesserung der Weine und Fruchtweine, feiner Getränke, Punsch, Likör, Gewinnung der Zucker- und Kaffee-Surrogate, mit Vorschriften gegen plötzliche Krankheiten der Menschen und Haus-Thiere, oder bey Unglücksfällen Ertrunkenen, Erfrornen rc. zu helfen; oder menschlichen Gebrechen zu begegnen, z. B. Hühneraugen, Warzen, Mutterflecken rc., oder Ungeziefer zu vertilgen; sich vor giftigen Thieren und Pflanzen zu sichern; Vögel zu füttern und zu warten; zu bleichen, waschen, färben, und Färbestoffe zu bereiten für Färber und Mahler; mit Witterungs-Anzeigen, Hauskünsten, und tausend nützlichen, wissenswerthen und unterhaltenden Dingen, zur bequemen Erinnerung in alphabetischer Ordnung, mit mehr, als Tausend Artikeln, vorgetragen.

München,
Jos. Lindauer'sche Buchhandlung.
(C. Th. Fr. Sauer.)

Vorrede.

Ein Freund der Oekonomie, der Kunst und Natur, traf auf einer seiner Forschungs-Reisen im deutschen Vaterlande einen schlichten, ehrlichen Landmann, der im gerechten Rufe eines großen Reichthumes stand, vor ohngefähr 30 Jahren noch arm war, sich aber, selbst während der verflossenen, harten Kriegszeiten, herrlich empor geschwungen hatte. Unser Reisende machte sich gerne an ihn, hörte ihn vieles erzählen, und nahm endlich die Einladung, in sein Haus zu kommen, dankbar an. Seine Erwartungen waren groß; aber was er fand, in Haus, Hof, Stall und Feld, war noch größer. Nach vielem hin und her Reden erlaubte sich der Fremde, von Verwunderung gedrängt, ausrufend die Frage: „aber wie haben Sie dieses alles erwerben können, ohne zu erben, ohne zu finden, oder — in der Lotterie zu gewinnen?" — Der freundliche Mann lächelte und sprach: Das hat mir alles meine

„goldene Wünschelruthe"

gebracht. — Als nun der Fremde ungläubig zu lächeln anfangen wollte, zog der gute Mann ihn näher an die Wand, woran ein wohlverschlossener Schrank zu sehen war. — So wunderbar meine Worte klingen, fuhr der Alte fort, so wahr sind sie; Sie sollen ihn sehen, den guten Geist, der mich so reich gemacht hat. — Mit diesen Worten öffnete Wünschelmann, (dieß war sein Name) den Wandschrank, und zog unter mehrern Büchern ein dickes Manuscript hervor.

Begierig schlug es der Fremde auf, blätterte hin und her, und las die trefflichsten Vorschriften, Erinnerungen, Lehren und Aufschlüsse, die ein kluger Landmann zu wissen nöthig hat. — Das hab' ich mir aus Büchern und Erfahrungen während meiner ganzen Lebenszeit gesammelt, sprach er; diesen Lehren bin ich gefolgt, und ich befinde mich glücklich dabey. — Jeder soll fragen: was giebt es um mich für Kräuter, Bäume, Minerale? Fast alles wird sich gebrauchen, aus allem wird sich Wohlstand und Reichthum sammeln lassen. — Ich esse gut; in meiner Küche ist alles wohl bestellt. Sind die Speisen nicht vornehm und theuer, so sind sie doch rein, gesund und schmackhaft. Manches Glas Wein, selbst gebaut, selbst gezogen, bricht manchmal meine Sorgen, wovon kein Sterblicher frey ist. Mein Grundsatz ist: Folge der Natur; ihre Schätze sind unermeßlich. Nicht derjenige ist ein guter Hausmann, der nichts genießt, aber auch wenig erwirbt; sondern derjenige, der viel zu gewinnen versteht, und dafür manchmal Leib und Geist erquickt. Der Mensch soll sich nichts versagen, was er billig genießen kann. —

Jahre vergiengen über diesem Besuche; unserm Reisenden blieb alles unvergeßlich, was August Wünschelmann gezeigt, gesprochen hatte, und zuletzt — gelang es ihm, dessen goldene Wünschelruthe, aus besonderm Vertrauen des Redlichen, zum Erbtheil zu bekommen. Um der Welt zu nützen, ward es zum Drucke befördert, zu Jedermanns Gebrauche, Einsicht und Nutzen. Wir sind gewiß, daß, wer darnach handelt, wie Wünschelmann, ohne Reichthum und Zufriedenheit nicht aus dem Leben geht.

D.

A.

Aal, ein schlangenähnlicher Fisch, wird 6 Fuß lang, und oft mehr als 10 Pfund schwer. Er geht auch auf das Land, und frißt zarte Pflanzen ab. Man fängt ihn am besten im April und Juni mit Reußen und Angeln. Sein Fleisch ist ungemein schmackhaft, aber schwächlichen Personen nicht zuträglich. Mit gesalzenen, und geräucherten Aalen wird in Italien und in Pommern großer Handel getrieben. Das Fett wird zum Brennen, und auch in der Medizin gebraucht; die Haut, in Wein gekocht, hilft bey verstauchten Gliedern.

Aalraupe, eine Gattung Weichfische, wird 10 Pfund schwer, vermehrt sich ausserordentlich; denn der Rogen enthält öfter über 120000 Eyer. Das Fleisch ist weiß, zart und schmackhaft, und kann auch von schwachen Personen ohne Nachtheil genossen werden. Milch und Leber werden besonders hoch gehalten. In einem Glase der Sonnenwärme ausgesetzt, erhält man ein Oel, das gegen die Flecken auf der Hornhaut gut seyn soll.

Aaskäfer, ist sehr nützlich, hält sich gerne in Kuh- und Pferde-Mist auf, verzehrt die darin befindlichen Insekten, todte Frösche, Mäuse &c. und vergräbt die Ueberbleibsel in die Erde.

Abendröthe; wenn sie über Land zieht, so geht der Wind aus Osten, und man verspricht sich gut Wetter.

Acacienbaum, der gemeine, kam erst im 16. Jahrhundert aus Nordamerika, und ist ein sehr beliebter Zierbaum. Er wird 20 Fuß hoch; seiner Stacheln wegen muß man sich hüten, ihm mit den Augen zu nahe zu kommen. Die gelblich weißen Blumen erscheinen Ende Mai's, in lan-

gen, herab hängenden Büscheln, und verbreiten einen angenehmen Geruch. Man pflanzt ihn durch Schößlinge, am besten durch Samen fort, den man im Frühlinge sät, und 3 Tage zuvor einweicht. Nach drey Jahren verpflanzt man die jungen Stämme, und bindet sie an Pfähle. Sie wachsen ungemein schnell; man kann sie als Zierbäume, zu Hecken, und auch an das Wasser verpflanzen zur Befestigung des Ufers. Schon nach 10 Jahren kann man aus dem Hauptstamme 10 Zoll dicke Bretter schneiden, die vortrefflich zur Tischler-Arbeit sind. Das Holz ist weißlich, hart und schwer, fault nicht leicht, und wird daher gerne zum Schiffbau, zu Mühlen, und Weinpfählen gebraucht. Die Blätter geben ein gutes Kühfutter; die Blumen den Bienen Nahrung. Aus dem Samen läßt sich Oel pressen. Die rothblühende Acacie ist in Ziergärten sehr beliebt, und wird durch Pfropfen auf die gemeine Acacie fortgepflanzt.

Achat, ein schöner, harter Stein, meistens mit andern Steinarten verwachsen, bandirt, festungsförmig, und punktirt. Der Regenbogenachat spielt in mehreren Farben. Er wird fast in allen Ländern, auch in Deutschland gefunden, und von den Steinschneidern sehr geschätzt, besonders der Orientalische. In Nürnberg, und in Obstein sind Achatschleifereyen. Man verfertiget Tabacksdosen, Siegelsteine, u. a. Sachen. Verliert der Achat seine schöne Farbe, so darf man ihn nur eine Zeitlang in den Keller stellen. Mit Glas ahmt man den Achat täuschend nach, welchen Betrug man aber leicht durch ein paar Tropfen Scheidewasser entdecken kann, die ihm die Farbe nehmen.

Ackerröschen, Frühlings-Adonis, wird, sehr früh gelb blühend, auf den Aeckern gefunden. Die Wurzel gebraucht man wie die wahre Nießwurz, und das Kraut, wie den Bärlapp, zum Färben.

Ackersalat, Rapünzchen, (Valeriana locusta), ist eine nützliche Pflanze, und wächst fast überall wild. Sie giebt ganz jung in den Frühlingstagen einen wohlschmeckenden Salat. Man zieht ihn zuweilen in Gärten, wo er sich

selbst fortpflanzt, und bald zum lästigen Unkraut wird. Schafe und Canarien-Vögel fressen ihn sehr gerne.

Aderschwamm, einer der schädlichsten Schwämme. Er sieht goldgelb aus, hat keinen Strunk, und auf der untern Seite des Hutes aufgelaufene Adern, welche braun, und gegen den Mittelpunkt gefaltet sind. Er wächst gerne in feuchten Gebäuden, an Schwellen und Dielen, und zehrt das Holz so aus, daß es ganz mürbe wird. Man soll deßwegen jedes Haus auf recht trockenen Sand, ja nicht auf alten Schutt aufführen, und sich recht trockenen Holzes bedienen. Er ist schwer auszurotten, und wächst immer wieder nach. Man empfiehlt 1 Pfund Kupfervitriol, in 2 Maaß lauem Wasser aufgelöst, womit das Holzwerk fleißig bestrichen werden soll. Der Eyerschwamm, und gelbe Pfifferling wächst in Wiesen und Wäldern, und wird noch jung von armen Leuten gespeist.

Aepfelwein zu machen. Abgelegene Aepfel und Birnen werden gestoßen, gekeltert, und wie Wein gepreßt, der in ein wohl geräuchertes Faß geschüttet wird. In dasselbe wirft man einen Stengel Benedikten-Kraut, und läßt es gähren. Nach 4 Tagen nimmt man dieß heraus, und zapft dann den Wein zum Trinken ab, wie andere. Mit gestoßenen Schlehen vermischt, wird er roth. Will man den Wein lange süß erhalten, so muß man ihn oben fest zuspünden, und in sich gähren lassen.

Aepfel und Birnen aufzubewahren. Man sammelt die Früchte am Besten dann ein, wenn sie abzufallen anfangen. Sie werden in einer Obstkammer auf Haufen gelegt, und mit Heu bedeckt, daß sie schwitzen. Nach 6 Tagen wischt man jede Frucht mit einem reinen Tuche ab, legt in einen glasirten Topf einen Zoll dick Sand, dann eine Lage Früchte, jedoch ¼ Zoll von einander. Dann wird die Frucht wieder mit Sand belegt, und s. f. bis der Topf voll ist. Dieser wird zugedeckt, und an einen trockenen Ort gestellt.

Aepfel zu trocknen, ganz, oder in Schnitzen. Als ganz werden vorzüglich die Borstorfer getrocknet. Man nimmt das Kernhaus heraus, schält sie, und bringt sie sogleich in

den bereits erhitzten Ofen. Sie müssen öfters gewendet werden. Um das Holz zu ersparen, muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, und den Ofen nie leer lassen. Die besten Schnitzen geben Vorstorfer, Paradiesapfel, Bohnenapfel, u. s. w.

Aesche, ein sehr beliebter Fisch, aus der Nord= und Ostsee, dann aus klaren, kalten Flüßen in Deutschland. Das weiße, süße Fleisch wird vorzüglich im Winter geschätzt. Das Fett soll ein Heilmittel seyn, wenn man sich am Feuer oder im heißen Wasser gebrannt hat.

Aetzgrund auf Kupferplatten. Man siebe durch ein Haarsieb 2 Loth Mastix, 2 Loth Kolophonium, 2 Loth weißes Harz, schmelze dieß zusammen, und pulverisire es wieder. Dann halte man die eingeschliffene Kupferplatte über ein mäßiges Kohlenfeuer, und bringe das Pulver schön gleich darauf. Verändern die Körner ihre Farbe, so nehme man die Platte wieder zum Erkalten weg.

Affodil, Goldwurz, wird als Zierpflanze in den Gärten gezogen. Die Wurzel hat balsamische Kräfte, und kann, geröstet, zu Brod gebraucht werden. Abergläubische Leute hiengen sie ehemals als Verwahrungsmittel gegen Hexerey um den Hals.

Ahorn, gemeiner, wächst meist in gebirgigen Gegenden, und wird bey 60 Fuß hoch. Sein Holz ist weiß, maserig, leicht, gut zum poliren, und wird von Würmern selten angefressen, läßt sich auch wie Mahagonienholz färben. Es wird daher zu den feinsten Arbeiten, aber auch zu Bohlen und Brettern gebraucht. Die Blätter sind ein angenehmes Futter für das Vieh; in Wein gekocht, werden sie als ein gutes Mittel auf entzündete Augen gelegt; grüngestossen, als Umschlag auf hitzigen Geschwulsten gebraucht. Ein 100 jähriger Baum, im Januar angebohrt, giebt 100 Maaß Saft, aus dem man Essig, Branntwein, und auch Zucker bereiten kann, was seit langer Zeit schon in Oesterreich geschieht. Aus den Blumen holen die Bienen Wachs und Honig. Er wird durch Saamen fortgepflanzt, in 10 Jahren ohne Gefahr versetzt, und überhaupt gegen 400 Jahre alt.

Akkeley, gemeiner, eine Pflanze, die in schattigen Wäldern wächst, und auch als Zierpflanze in Gärten gezogen wird. Man braucht in der Medizin den Saamen, wovon ein Quentchen gestoßen, unter frischen Butter gemischt auf Brod gestrichen, 20 bis 30 Tropfen Steinöl zugethan, und dem Vieh eingegeben, als ein Mittel gegen das Aufblähen gerühmt wird.

Alabaster, dichter Gyps, macht in Gypsbrüchen meistens die unterste Lage aus. Zuweilen hat er noch anderes Gestein bey sich; in seiner Nähe brechen öfters Salzquellen hervor. Der schönste, und kostbarste ist der orientalische, dann kommt der italienische, thüringische, und der fränkische. Man verfertigt daraus, besonders zu Nürnberg, allerley Waaren; der Abfall wird gebrannt, und zur Verbesserung der Aecker, wohl auch als Sparkalk verwendet.

Aland, ein Fisch, der sich vorzüglich in reissenden Strömen, und in der Nähe von Mühlen aufhält. Er wird bis 8 Pfund schwer; sein Fleisch bekommt im Kochen eine gelbe Farbe, ist aber weich, fett, und als marinirt vorzüglich schmackhaft.

Alandblecke, Schneiderfisch, wird nur 4 Zoll lang, dient meist als Nahrung für die Forellen, obwohl sein Fleisch weich, und angenehm ist.

Alant, Inula helenium, eine 3 Fuß hohe Pflanze, die in vielen Orten wild wächst, auch in Gärten, durch Samen, oder Wurzelsproßen gezogen wird. Die Wurzel, im Herbste ausgegraben, ist sehr gewürzhaft, und giebt ein Oel, das wie Kampfer riecht. Sie dient als auflösendes Mittel, in Brustkrankheiten, bey der Bleichsucht, gegen Krätze, Würmer und Raude der Schafe. Aus ihr bereitet man den Alant-Wein, indem man einen Wein mit ihr gähren läßt, oder absiedet. Auch wird sie mit Zucker überzogen, und gegen die Schwäche des Magens genommen. Die Blumen werden von den Bienen besucht; mit den Blättern räuchert man die Stuben, und vertreibt die Mücken. — Eine andere Gattung, das Ruhrkraut, wird gegen Ruhr und Blutsturz gebraucht.

Alaun, ein Salz, dessen Gebrauch sehr manigfaltig ist.

In der Färberey und Druckerey dient es als Beize zur Befestigung der Farben, und Erhöhung des Glanzes; in der Mahlerey zur Bereitung der Lackfarben; unter dem Talk verbessert es die Lichter; in der Chemie, und Medizin wird es häufig angewendet. Etwas Alaun in das Butterfaß geworfen, sondert die Buttertheile von den Molken ab. In Wasser aufgelöst, und den Mund öfters damit ausgespült, verhindert man leicht die Mundfäule. Die Alaun-Erde liefert guten Alaun, und dient auch als Brennmaterial.

Alaun zu brennen. Man setzt reinen Alaun, der nicht eisenhaltig ist, in einem Schmelztiegel an das Feuer, das stufenweise bis zur Glühhitze verstärkt wird, so lange, bis der Alaun sich in einen weißen, lockern Körper verwandelt hat.

Alkanna, Schminkwurzel, ein immer grüner Strauch, und bekanntes Färbematerial. Man macht die Blätter, getrocknet, zu einem Teich mit Essig an. Damit bestrichen, wird die Haut gelb, und roth, wenn man sie mit Oel überzieht. Mit ungelöschtem Kalke vermischt, giebt die Wurzel eine brennend rothe Farbe. In Milch gekocht, sollen die Blätter den Schlaf vertreiben.

Aloë, wovon es verschiedene Arten giebt. Aus den meisten bereitet man einen Saft, der in der Medizin besonders nützlich ist. Die Roßaloë ist den Pferden heilsam, den Hunden, und andern Thieren tödlich. Durch den Saft der Aloë werden die Motten von ausgestopften Thieren abgehalten.

Alpdrücken. Man vermeide blähendes Bier, Gemüse, säuerlichen Wein. Man nehme Abends ein wenig bittere Magentropfen.

Ambra, ein Harz, von starkem, angenehmen Geruche, das man an den Küsten von Afrika und Amerika, auf dem Meer schwimmend findet. Im Oriente glaubt man, daß sein Genuß das Leben verlängert; auch bey uns wurde er sonst viel in der Medizin gebraucht. Jetzt benützt man ihn blos als kostbares Räucherpulver. Oft wird er nachgemacht; man erkennt aber den ächten, wenn er klein geschabt, auf warmem Wasser wie Oel schwimmt.

Ameisen, verzehren das Fleisch todter Thiere, und wissen es recht schön von den Knochen zu lösen, daher man absichtlich todte Vögel, u. d. gl. in ihre Haufen legt, um sie darin skeletiren zu lassen. Sie tödten die Gartenraupen; ihre Puppen geben ein gutes Vogel = Futter; die Harzkörner, womit sie ihre unterirdischen Gänge befestigen, geben den wilden Weihrauch. Durch Destillation bekommt man eine saure Feuchtigkeit, die mit Branntwein einen starken Spiritus, und mit Oel das Ameisenöl liefert. Ein ganzer Ameisenhaufen, in ein hölzernes Gefäß gethan, und siedend Wasser darauf gegossen, giebt ein ungemein wirksames Mittel gegen Gicht, lahme, und zitternde Glieder. Mit den Waldameisen kann man den Kornwurm vertreiben, wenn man sie in einem Sacke auf den Kornboden trägt, und dann herum laufen läßt. Finden sie keinen Kornwurm mehr, den sie nicht erwürgt haben, so ziehen sie wieder in den Wald. Schädlich werden die Ameisen, indem sie Obst, Bienenstöcke, u. a. anfallen. Man vertreibt sie von Gartenbeeten durch Zerstörung ihrer Haufen im Winter, oder durch einige Tropfen von dickem Terpentin, die man hin und wieder auf die Oberfläche der Erde legt. Von den Bäumen hält man sie ab, wenn man einen 6 Zoll breiten, mit Wagenschmier bestrichenen Lappen um die Stämme bindet.

Amethyst, ein schöner, violeter Stein, der sehr hart und schwer ist. Der schönste ist der orientalische. Die kostbarsten Stücke werden in Ringe gefaßt; die geringern zu Dosen ꝛc. verarbeitet.

Ammer, Goldammer, ein nicht unangenehmer Singvogel, welcher sich von Saamen und Insekten, vorzüglich von Kohlraupen nährt. Sein Fleisch ist schmackhaft.

Ampher, Sauerampher, ein sehr nützliches Gewächs, das wild wächst, und in Gärten gezogen wird. Die säuerlichen Blätter sind ein sehr gutes Mittel gegen den Scharbock; der ausgepreßte Saft ist überaus heilsam in hitzigen, und faulen Fiebern; als Salat schmeckt er angenehm; vom Vieh wird er gerne gefressen. Aus der Wurzel, in Wasser eingeweicht, macht man eine rothe Farbe. Von dem grau=

fen Ampher braucht man die Wurzel gegen den Grind des Viehes; der spitzige, gemeine Ampher, dessen Wurzel mit Alaun und Weinstein zersetzt, giebt eine dauerhafte, gelbe Farbe.

Amsel, ein angenehmer Waldsänger, nährt sich von Insekten, Würmern, und vorzüglich von den Puppen des schädlichen Fichtenspanners. Sein Fleisch ist schmackhaft.

Ananas, eine delikate Gartenfrucht, aus Amerika stammend, die man entweder roh, nachdem sie in Scheiben geschnitten, und ihr die äussere Haut abgezogen worden, oder mit Zucker bestreut, und in Wein eingeweicht, genießet. Zuviel von ihr genossen, ist der Gesundheit nachtheilig; auch läßt sie sich nicht lange aufbewahren. Unter den vielen Sorten wird die Zuckerhut-Ananas, mit weißem und rothem Fleische, für die beste gehalten. Bey uns kann man sie nur in Treibhäusern erziehen, und bringt nach 18 Monaten eine Frucht, nach welcher sie wieder abstirbt. Allein sie treibt aus der Wurzel viele Sprößlinge, durch die sie sich fortpflanzt. Sie fordert ein fettes, mit $\frac{1}{3}$ Moos und etwas Düngesalz vermischtes Erdreich, in welches man sie im Februar versetzt, und sie in einen warmen Kasten voll Gerberloh stellet. Erst nach 10 Tagen werden sie ein wenig begoßen, im Sommer muß dieß aber die Woche 2 — 3 mal geschehen, im Winter nur einmal.

Andorn, eine wildwachsende Pflanze, ist in Brustkrankheiten, und in den Verstopfungen des Unterleibes stark auflösend; auch wird sie in der Gelbsucht mit glücklichem Erfolge gebraucht. Ausserdem bedient man sich ihrer in der Gerberey, und statt des Hopfens in der Bierbrauerey. Den Bienen liefern die Blumen vielen Honig.

Anemone, wovon viele als Zierblumen in den Gärten gezogen werden. Einige Sorten sind schädlich, z. B. die Wald-Anemone, A. nemorosa, mit weißen Blumen, ist den Schafen, und dem Rindvieh nachtheilig, welches davon Gedärmentzündung, und das Blutharnen bekömmt. Der gelbe Waldhahnenfuß, A. ranuncoloides, dessen Saft giftig ist, und, in eine Wunde gebracht, heftige Geschwulst, ja wohl gar den Tod verursacht.

Angelike, Gartenangelike, deren Wurzel einen moschusähnlichen Geruch hat, und ein magenstärkendes Mittel ist. Die wildwachsende ist ein gutes Futter für das Vieh; der Saame hievon vertreibt die Läuse.

Angeln, (fischen) dabey muß man wohl wissen, welcher Köder sich für jede Art Fische am besten schickt, dann zu welcher Jahreszeit dieselben gerne anzubeißen pflegen. Im May angelt man mit Regenwürmern, im Juni mit rothen Käfern, im Juli mit Fröschen, Heuschrecken, oder Grillen, im August und September ebenso, oder mit ausgezognen Krebsschwänzen. — Ein Hecht beißt gerne an Frösche, oder kleine Fische; dieß gilt von allen Raubfischen. Den Barsch fängt man leicht mit einem Stück Krebsscheer; oder mit lebendigen Regenwürmern. Mit diesen werden auch die Aale gefangen. Zu Weißfischen, Barben, Rothaugen, Forellen braucht man Regenwürmer, Heuschrecken, Grillen, Käfer u. dgl. — Zu Hechten, und andern Raubfischen muß man größere Angelhacken haben, am besten ist es doppelte zu nehmen. Diese sollen nicht unmittelbar an der Angelschnur, sondern an einem Drath hängen. Bey andern Fischen können die leichtern Hacken an weißem Zwirn angemacht seyn. Eine halbe Elle über dem Hacken wird ein Stück Blei an die Schnur befestigt, damit in tiefen Wassern die Angel den Grund sicher erreiche, doch muß sie nicht gar den Boden berühren. Ueber dem Blei wird, nach der Tiefe des Wassers gerichtet, die Senkfeder angebracht, die immer schön gerade auf dem Wasser schwimmen muß. Beißt nun der Fisch an den Hacken, so zieht er die Feder unter das Wasser, und man ziehe blitzschnell die Ruthe auf, damit sich der Hacken in den Mund des Fisches bohre. Im August gehen die Fische am allerhöchsten; im September eine Elle niedriger, im Oktober wieder eine halbe Elle tiefer; die übrige Zeit bis zum Frühling, auf dem Grunde. Darnach muß man die Angelschnur bekielen. Die Ruthe macht man von schlanken Haselstauden; die Schnur von sechs weißen Pferdehaaren, wohl zusammengedreht. Zu Legangeln nimmt man Bindfaden,

und läßt solche über Nacht am Ufer, oder an Kähnen ꝛc., wo man Morgens fleißig nachsieht.

Anis, eine nützliche Pflanze, die überall häufig gebaut wird. Die Blüthe ist den Bienen sehr willkommen; der Saame reift im August, wird in der Küche zu Backwerk, u. dgl. gebraucht. In der Medizin ist er als magenstärkendes, leicht abführendes Mittel bekannt. Säugenden Müttern dient er zur Vermehrung der Milch, Kindern zum Abtreiben der Würmer; ein Wasser-Absud davon vertreibt die Blähungen, auch erhält man daraus ein ätherisches Oel, das, unter Branntwein gethan, und auf die Haut, oder Kleider gespritzt, gegen Läuse, Wanzen, u. a. angewendet wird. Selbst aus den Saamen-Kapseln kann man noch ein besonderes Oel ziehen. Man sät den Anis gegen Ende Aprils nach einem gelinden Regen, auf einen tiefgegrabenen, nicht frisch gedüngten Mittelboden, meist mit Möhren vermischt, mit 2 — 3 jährigem Saamen, um dem Raube der Anismotte zu wehren. Der Acker muß fleißig gejätet werden. Wenn die Körner braun aussehen, zieht man ihn am sichersten mit der Wurzel aus, und breitet sie auf einem lüftigen Boden aus. Nach 3 Wochen kann man ihn dreschen. Gutes Aniswasser macht man, wenn man 4 Loth gestoßenen Anis nimmt, 1½ Loth Citronen-Schalen, welche in einer Maaß Branntwein mit einem Schoppen Wasser 8 Tage lang destilliren müssen. Dann füge man 1½ Pf. Zucker, und 1 Maaß Wasser hinzu.

Apfelbaum, ein bekannter, nützlicher Baum, dessen Stammvater der wildwachsende, saure, und auch süße, Holzapfelbaum ist. Von den zahmen hat man schon mehr als 200 Abarten. Man pfropft im Frühlinge. Will man Spalier-, oder Zwergbäume haben, so wählt man die Stämmchen des Johannis-Apfelbaums (des süssen, wildwachsenden Holzapfels); sollen die Bäume hochstämmig werden, so taugen hiezu die — aus den Saamen veredelter Sorten gezogenen Stämme. Der Saame wird immer von den schönsten Aepfeln genommen, und im Herbst reihenweise in ein mittelmässiges Land gestreut. Im dritten Jahre bringt man die Stämmchen in die Baumschule, und haben sie hier die ge-

hörige Größe erlangt, so werden sie 1 Fuß hoch über der Erde abgeschnitten, gepfropft, und nach 2 Jahren an den Ort der Bestimmung versetzt. Das Versetzen geschieht im Herbst, wenn der Boden trocken ist. — Der Apfelbaum kommt in einem guten fetten Erdreiche fort, darf nie zu tief gesetzt werden, verlangt eine offene Lage, und muß von andern Bäumen 20 Fuß entfernt stehen. Er wird über hundert Jahre alt. Die vorzüglichsten Aepfel sind: die Sommerkalville, der Pfundapfel, die gelbe Sommerreinette; der Herbstborstorfer, der Herbstkalville, der Breitling, Klapperapfel ꝛc.; der Winterborstorfer, Glasapfel, Winterkalville, Goldpipin, Goldreinette, Stettiner, Kaiserapfel, u. a. Seine schöne Blüthe wird von den Bienen besucht; seine Früchte werden manigfaltig benützt; der Aepfelwein ist ein gesundes Getränk; auch Aepfelzucker kann man bereiten. Die Rinde dient zur Färberey; das Holz wird meist verbrannt, und liefert salzreiche Asche; nur den wilden verarbeiten die Tischler, Wagner ꝛc.

Aprikosen, ein gegenwärtig sehr bekannter Fruchtbaum. Er muß eine geschützte Lage, und mehr die Morgen= als Mittags=Sonne haben. Ein lockerer, warmer, nicht zu feuchter Boden ist ihm am zuträglichsten. Hochstämmig erreicht er oft 30 Fuß Höhe; seine vortrefflichen Früchte reifen schon im Juli, und August. Es giebt mehrere Sorten. Der Aprikosenbaum wird durch Kerne fortgepflanzt, und die gezogenen jungen Stämme werden zu Anfang Augusts okulirt. Besser aber ist es, Aprikosen=Reiser auf Mandel= oder Pflaumenstämme zu pfropfen. Die Früchte werden roh, oder mit Zucker eingemacht gegessen. Die Kerne sind entweder süß, oder bitter. Erstere gebraucht man wie die Mandeln; aus den letztern bereitet man einen feinen Liqueur. Die Steine geben, zu Pulver gebrannt, einen Tusch, und eine schwarze Farbe zum Oelmahlen. Wenn man frischen Dünger an die Wurzeln des Baumes bringt, so befördert man den Harzfluß, einen krankhaften Zustand, worauf leicht der Brand, und dann der Tod erfolgt. Solche schadhafte Stellen muß man aus=

schneiden, und die Wunde mit Lehm bestreichen. Der Gumi selbst läßt sich wie Gumi Arabicum gebrauchen. Das Holz verarbeiten die Tischler.

Aron, gefleckte Zehrwurz, eine sehr verdächtige Pflanze, welche man an Zäunen und Hecken findet. Sie hat in allen ihren Theilen eine giftartige Schärfe, eine knollige Wurzel, schwarzgefleckte Blätter, und scharlachrothe Beeren. Die frische Wurzel wird als Blasenziehendes Mittel gebraucht, und verursacht, nur wenig gekaut, ein empfindliches Brennen. Getrocknet dient sie wider Schwäche des Magens, und der Brust, äusserlich gegen krebsartige Geschwüre. Aus der Wurzel bereitet man auch gute Stärke. Käse, in Aronsblätter gehüllt, bleiben vor Maden sicher. Mit den Beeren färbt man schön roth.

Arsenik, eines der fürchterlichsten Gifte, aus dem Metallgeschlechte. Er ist meist mit Eisen, Schwefel, Silber und Erde verbunden, und von weißgrauer Farbe. Verkalkt, und mit Schwefel verbunden, heißt er auch Auripigment. Der Arsenik ist im Feuer flüchtig, im Wasser, und in Säueren auflöslich, giebt einen starken Knoblauchgeruch von sich, erregt auf der Zunge einen scharfen, süßlichen Geschmack, verursacht ein unwillkührliches Ausspucken, und wird bey Menschen und Thieren das tödlichste Gift. Man bedient sich seiner auch als Ratten- und Mäuse-Gift, und muß zu dem Ende sorgfältig vor Kindern verwahrt werden. Laue Milch, Oel, Butter, warmes Wasser, sogleich, und in Menge genommen, daß heftiges Erbrechen erfolgt, können solche Unglückliche noch vom Tode retten. Sonst gebraucht man den Arsenik in vielen Fabriken. Gefärbte Zeuge bekommen Lebhaftigkeit, und lange Dauer. In der Medizin wird er bey Krebsschäden, und gegen das Wechselfieber angewendet.

Artischocke, ein distelartiges Gewächs, das in Gärten gezogen wird, und wovon man einige Arten hat. Ihre Fortpflanzung geschieht durch Wurzelsproßen, die im May von alten Stöcken abgenommen, und wenn sie einige Stunden in das Wasser gestellt worden, in die Erde gesetzt wer-

den. Sie verlangt thonigen, gut, aber nicht frisch gedüngten Boden, mit etwas Kies, und Schlamm vermischt. Fleißig begießen ist ihr zuträglich. Im Herbste soll man sie bedecken; jedoch nicht mit Dünger, oder Stroh, weil sie sonst faulen. Sie tragen 6 Jahre lang gute, im August reife Früchte, man muß ihnen aber im Frühjahre alle Sproßen, bis auf 2 der untersten nehmen. Man benutzt von der Artischocke die Wurzel wegen ihrer harntreibenden Eigenschaften, und macht von ihr einen Trank. Am meisten wird sie aber wegen ihres dicken, fleischigen Blumenbodens gezogen, der ein leckeres Gericht giebt. Doch mußsie von schwächlichen Personen, die eine sitzende Lebensart haben, nur in Spargelbrühe gekocht, gegessen werden. Auch die Rippen der grössern Blätter kann man speisen. Der ausgepreßte Saft liefert, mit Madera-Wein vermischt, den sogenannten Artischocken-Wein, welcher gegen die Wassersucht gerühmt wird. Ausserdem dienen die Blätter zum Gelbfärben, und zu Viehfutter. Die Mäuse stellen den Wurzeln sehr nach. Es giebt Artischocken mit und ohne Stachel; die rothen sind die besten.

Asbest, ein Talkstein, von fadenähnlichem Gewebe, woraus man unverbrennliche Leinwand, Papier, und Lampendochte machen kann.

Asthma, oder Engbrüstigkeit. Man vermeide heftige Bewegungen, und körperliche Anstrengungen. Man hüte sich vor jeder Ueberladung des Magens, und vor erschlaffenden Getränken. Man befördere die Haut-Ausdünstung durch ein wollenes Hemde. Man vermeide alle leidenschaftliche Aufwallungen, und alles, wodurch die Lunge stark angegriffen wird, Singen, Blasen, Tabackdampf, u. dgl.

Athem, übelriechender. Ist das Uebel äusserlich, z. B. ein fauler Zahn, so reisse man ihn aus. Den zähen, faulen Schleim zu entfernen, gurgle man sich mit Chinadekokt, oder mit Wasser und Citronensaft. Auch hüte man sich vor Fleischspeisen.

Attich, Wasserhollunder. Alle Theile dieses Gewächses haben auflösende, gelinde abführende Kräfte. Ausserdem

dient die Rinde der Wurzel als ein harntreibendes Mittel. Blüthen und Beeren sind schweißtreibend; letztere färben mit einem Zusatze von Essig und Alaun das Leder und die Leinwand blau. Der widerliche Geruch der frischen Blätter vertreibt Mäuse, Wanzen ꝛc.

Auerhahn, eines unserer schönsten Waldhühner, lebt im Gebirge, an sumpfigen, quellenreichen Plätzen, nährt sich von Beeren, Getreide und Insekten. Das Fleisch der jungen Auerhahne wird sehr geschätzt; das der Alten hingegen nur dann, wenn es lange eingebeitzt worden.

Augenkrankheiten. Man hüte sich vor vielem Weinen, wasche die Augen mit frischem Wasser, aber nur nach einigen Stunden vom Aufstehen; meide Rauch, Staub, u. s. w. Augenflüße abzuhalten, wird ein Auffluß von 8 Loth rothem Weine auf 1 Loth Fieberrinde, 48 Stunden lang in Digestion gestanden, vorzüglich empfohlen. Man vermischt aber solchen beym Gebrauche mit eben so viel reinem Brunnenwasser, und wäscht das Auge Morgens und Abends. — Ist das innere Auge entzündet, so nimmt man Rosenwasser, und rothen Wein, von jedem 8 Unzen; Augentrost, Schwalbenkraut und Fenchelwasser, von jedem 2 Unzen; Rosmarin-Blüthe, und Gewürznägelein, von jedem 30 Gran; Zuckerkandis, und Rosenconserve, von jedem ½ Unze; römischen Vitriol, und socotrinische Aloe, von jedem 3 Quentchen, thut alles dieses in ein Destillir-Glas mit langem Halse, verstopft solches fest, und läßt es im Sandbad 5—6 Tage langsam digeriren. Hernach setzt man es im Sommer einen Monatlang in die stärkste Sommerhitze, filtrirt es durch eine Leinwand, ohne es auszudrücken, und bewahrt es in einer wohlverschloßenen Flasche. — Hat man das Auge geschlagen, oder gestoßen, so nehme man Honig und rothen Wein, lasse es eine halbe Stunde lang kochen, und benetze die Augen mit diesem Liquor. Staub, Sand und Splitter wäscht man mit warmer Milch heraus; eben so, wenn eine scharfe Substanz, oder Feuer in das Auge gekommen ist. Schwachen Augen ist das öftere Waschen mit kaltem Brun=

nen-Wasser, oder der Dunst des Kölnischen Wassers wohlthätig.

Auster, beynahe das einzige genießbare Schaalthier. Die gemeine Auster lebt von lehmiger Erde, Pflanzentheilen, kleinen Würmern, und vermehrt sich unglaublich stark. Im vierten Jahre sind die Austern ausgewachsen, und werden dann gegessen. Sie sind eine sehr gewöhnliche Speise der Reichen, die jedoch nur frisch, und mit Vorsicht genossen werden dürfen; denn wenn sie einmal übel riechen, sind sie ein wahres Gift. Sie werden sehr häufig im mittelländischen Meer gefangen, und aus der Tiefe, wo sie am größten und besten sind, mit schweren Netzen herausgezogen. Die delikatesten kommen von Glocester. Die Schaalen der Austern brennt man zu Kalk, womit man die Häute beitzt. Als Asche geben sie ein gutes Zahnpulver, und mit Leinöl abgerieben, eine Farbe für die Kartenmacher.

Avanturin, ein durchsichtiger Quarzstein, mit äusserst feinem Goldstaub eingesprengt. Er läßt sich leicht sägen und schleifen, wird zu Dosen, Ringen, u. dgl. verarbeitet. Wenn sein Glanz durch die Länge der Zeit matt wird, so kann man ihn durch eingeriebenes Mandelöl wieder herstellen. Künstlicher Avanturin wird in Glashütten gemacht, indem man Kupferstaub in eine flüßige Glasmasse streut.

Azerolbaum, eine Gattung Hagedorn, welche bey uns in Gärten auf Holzbirnstämme gepfropft wird. Der Baum wird 20 Fuß hoch, und trägt säuerliche Früchte von der Größe der Mispel, die eine Zeitlang liegen müssen, ehe sie gegessen werden können. Man macht sie auch in Zucker ein, oder brennt Branntwein daraus. Das Holz ist hart, und wird von Tischlern und Drechslern verarbeitet.

B.

Bachstelze, ein munterer Singvogel, der von Würmern, Fliegen, Mücken, und anderen Insekten lebt. Das Fleisch ist wohlschmeckend, und gesund.

Backofen. Ein solcher soll für jede Haushaltung geräumig genug seyn, einen durchaus gleichen Heerd von Zie-

gelsteinen haben, in der Höhe nicht über 24, und nicht unter 15 Zoll seyn, wornach sich auch das Ofenloch richtet, das nicht größer seyn soll, als damit man das Brod aus und ein bringt. Dabey müssen 3 Zuglöcher angebracht werden. Diese werden, so wie das Gewölbe, mit dichtem Lehmen überzogen.

Badeschwamm, mit ganz durchlöchertem Körper, wird im mittelländischen, und rothen Meere gefunden, wo er sich in der Tiefe auf Felsen ansetzt. Er saugt alle Flüssigkeiten ein, weßwegen man sich seiner zum Reinigen der Kinder, zum Abwaschen der Tische, Pferde, u. s. w. bedient. Man holt diese Schwämme mit Lebensgefahr aus dem Meere hervor.

Bär, ein menschenscheues Raubthier, das die dichtesten Wälder zu seinem Aufenthaltsorte wählt. Seine Stimme ist ein starkes Brummen; gereitzt knirscht er gewaltig mit den Zähnen. Gesicht und Gehör sind sehr fein, und an Geruch übertrifft ihn nicht leicht ein anderes Thier. Seine Nahrung sind Pflanzen, wildes Obst, Eicheln, Erdbeere, Erbsen, Haber u. s. w. auch das Fleisch der Hirsche, Pferde, Ziegen und Schafe. Allem andern zieht er den Honig vor. Im Nothfalle frißt er Ameisen, Fische, und sogar Aas. Er schwimmt gut, und geht zu Nachts auf seinen Raub aus. Gegen den Herbst ist er sehr fett, oft vier Zentner schwer; im Winter fällt er in einen leichten Schlaf, und kommt im Frühjahre ganz ausgemergelt wieder zum Vorschein. Es giebt mehrere Abarten; den braunen Bär trifft man in Polen, Ungarn, und in den südlichen Gebirgen an. Dieser ist es, den man zum Tanzen, und zu verschiedenen Künsten abrichtet. Das Fleisch der weißen Bären wird gegessen; seine Tatzen kommen sogar auf die Tafeln der Vornehmen. Das Fett dient im Haushalt; den vorzüglichsten Nutzen hat sein Fell.

Bärenklau, gemeines Heilkraut, wächst in Wäldern und Wiesen, hat gefiederte Blätter, und einen rauhen Stengel, der aber erst unter dem Grummet aufschießt. So

lange Stengel und Blätter jung sind, werden sie wegen ihres süßlichen Saftes gerne gegessen; älter enthalten sie viele Schärfe, die, auf die bloße Haut gelegt, Blasen zieht. Die Landleute bedienen sich ihrer in einigen Gegenden noch gegen die Ruhr. In Polen macht man aus der Wurzel ein bierartiges Getränk, das sehr gesund seyn soll.

Bärlapp, Lycopodium, ein moosartiges Gewächs, das man fast in allen Waldungen findet. Aus ihm entsteht eine Kapsel, voll des feinsten, gelblichen Samens, das zur Zeit der Reife aufspringt, und den Samen in Gestalt eines Mehles ausstreut. Dieses Mehl, auch Hexenmehl genannt, wird in den Apotheken zur Bestreuung der Pillen gebraucht. Auch bedient man sich desselben wegen seiner austrocknenden Kraft beym Wundwerden der Kinder. Durch ein Licht geblasen, entzündet es sich plötzlich mit einer Flamme. Im Herbste geschieht es zuweilen, daß der schwarzgelbe Samen vom Winde auf Blätter, oder stehendes Gewässer geweht wird, was der Unwissende für Schwefelregen ausgiebt. Aus den langen Stengeln des Gewächses können Fußteppiche verfertiget werden.

Bärwurz, ein Alpen-Gewächs. Wurzel und Samen sind sehr gewürzhaft, und werden als ein schweiß- und harntreibendes Mittel gegen Kolik und Mutterbeschwerden bey Menschen und Thieren gebraucht.

Baldrian, Valeriana, eine sehr nützliche Pflanze, die an Gräben und Bächen wächst. Die faserige, braune Wurzel hat einen scharfen, bittern Geschmack, und einen starken, nur den Katzen behaglichen Geruch. Sie besitzt durchdringende, auflösende Kräfte, daß sie eines der wirksamsten Mittel in Krämpfen, Epilepsie, Faulfiebern, Augenkrankheiten, gegen Würmer, und selbst gegen den Hundsbiß, auch als Clystier bey Ruhren, Stuhlzwang, u. s. w. gebraucht wird. Man sammelt die Wurzeln im Frühjahre, noch ehe sie einen Stengel treiben, und trocknet sie. In den Apotheken macht man davon köstliche Extracte und Oele. Der breitblätterigte Baldrian soll vorzüglicher seyn, als

der — mit schmalen Blättern. Den Gartenbaldrian speist man als Salat, oder gebraucht die Wurzel gegen Rheumatismus und Hüftweh. Der celtische Baldrian wächst in der Schweiz, in Steiermark, in Bayern (um Freysing) und wird bis nach Ostindien versendet, wo er zu Salben, Räucherwerk, und Bädern gebraucht wird. In den neuern Zeiten hat man ihn bey uns als Surrogat der Chinarinde empfohlen.

Ballote, schwarzer Andorn, wird zuweilen gegen Viehkrankheiten gebraucht.

Balsamapfel, Momordica balsamina, ein gurkenähnliches Gewächs, deren saftige Früchte, mit Oel übergossen, schmerzlindernde Eigenschaften besitzen. Wenn sie noch nicht völlig reif sind, so werden sie in Salzwasser eingemacht, und gegessen. Die Blätter braucht man als Thee. Dieses Gewächs wird bey uns in Mistbeeten gezogen. Von einer andern Gattung, dem großen Balsamapfel, nimmt man die Blätter wegen ihrer Bitterkeit statt des Hopfens zum Bier, und ein Absud davon vertreibt die Würmer.

Balsambaum. Es giebt mehrere Gewächse, Bäume und Stauden, aus denen von selbst, oder durch gemachte Einschnitte, ein öliges, stark, und angenehm riechendes Wesen fließt. Es leistet dieses in der Wundarzney gemeiniglich gute Dienste. Die wichtigsten Balsambäume sind folgende: Amyris opobalsamum, gemeiner Balsambaum, wird nur in Arabien getroffen. A. gileadensis, Balsam-Strauch, im Bezirke von Mecca zu Hause. Von ihm kommt der allerkostbarste Balsam, welcher flüßig, sehr weiß, durchsichtig, von angenehmem, durchdringendem Geruche, und scharfgewürztem Geschmacke; aber sehr selten, und äusserst theuer ist. Eine geringe Sorte wird durch Absieden des Holzes gewonnen, und diese ist es, welche nach Europa kommt. Man surrogirt aber einen solchen Balsam füglich durch gekochten Terpentin. A. elemifera, Elemibalsam, kömmt aus Brasilien, hat einen veilchenartigen Geruch, dient als Wundmittel, und zum Räuchern. Sein Holz ist unter dem Namen Rosenholz bekannt. A. Myroxilon, peruvianischer Balsam, riecht wie Vanille. Wenn man die jungen Zweige

kocht, so erhält man einen dunkelbraunen Balsam, der ein vortreffliches Wundmittel ist, und besonders zur Bereitung des englischen Pflasters gebraucht wird. A. ambrosiana, Ambrabalsam, hat einen überaus starken Geruch. — Mehrere andere Arten werden mehr oder minder als Heilmittel, oder zu andern Zwecken gebraucht.

Balsamine, und zwar Gartenbalsamine, ist eine Zierpflanze. Eine wildwachsende Art findet man in Wäldern, an kalten Bächen ꝛc. Die Blätter, auch Wolfskraut genannt, besitzen einen beissenden Geschmack, werden als harntreibendes, abführendes Mittel, äusserlich zum Abwaschen der Wunden gebraucht. Mit den Blumen kann man die Wolle gelb färben.

Bambusrohr, eines der nützlichsten Gewächse Indiens, der Riese unter den Gräsern. Es soll erst nach 60 Jahren blühen, dann aber alle Blätter fallen lassen, und absterben. Die jungen Zweige braucht man zum Auffangen des Palmweins, und andern Flüßigkeiten; auch geben sie die — bey uns bekannten Handstöcke. Die Chinesen flechten ihre Hütten davon; die innere Rinde vertritt die Stelle des Papiers; die Blätter taugen zu Fußdecken, zum Einwickeln des Thee's; die jungen Wurzelsproßen geben ein leckeres Gericht; aus den Knoten der Gelenke schwitzt Zuckersaft, der überaus hoch geschätzt wird; das Holz dient zum Brennen, und zu vielem Andern. Bey uns wird der Bambus in Treibhäusern gezogen, und erreicht in wenig Wochen die Höhe von 20 Fuß.

Bandwurm. Unter den Eingeweidewürmern sind die plattgedrückten für Menschen und Thiere die furchtbarsten. Die Bandwürmer bestehen aus lauter einzelnen Gliedern, und bilden oft eine ellenlange Kette. Der Kopf ist indeß schmal, hat einen Rüßel, und 4 Mündungen. Mit diesen, und einem Hackenkranz, saugen sie sich an den Gedärmen fest. Ihr Daseyn verursacht oft die schrecklichsten Zufälle und die gefährlichsten Krankheiten. Man kann zwar durch die stärksten Mittel mehrere Ellenlange Stücke von dem un-

tern Ende ihres Körpers abtreiben, und dadurch dem Leidenden eine Zeitlang Linderung verschaffen, aber äusserst selten läßt sich das Uebel ganz heben, weil sich der — in die Gedärme eingedrungne Kopf kaum los machen läßt. Man kennt bey hundert Arten von Bandwürmern, die theils in Menschen, theils in Thieren wohnen. Der Nestelwurm lebt im dünnen Gedärme der Menschen, und manchmal sind ihrer mehrere beysammen; denn die Bandwürmer vermehren sich durch die Eyer. Bisweilen sondern sich durch die Ausleerung ganze Stücke von den Hintergliedern ab; dieß, und heftige Schmerzen, besonders beym Genuße von Erdbeeren, Eckel, Ohnmachten, und ausserordentlicher Hunger verrathen sein Daseyn. Dann ist es die höchste Zeit, ärztliche Hilfe zu suchen. Unter den vielen Mitteln wurde in den neuern Zeiten Pferdmilch empfohlen, wovon man täglich 2 Gläser, warm von der Stutte her, trinken soll.

Barbe, ein bekannter Fisch aus dem Karpfengeschlechte, der am Kopfe 4 Bartfäden hat. Man findet ihn in schnellfließenden Wassern mit einem Kiesgrunde. In Teichen kommen sie nicht wohl fort. Er lebt von Pflanzen, Schnecken, Würmern, und kleinen Fischen. Der Leichnam eines Menschen ist ihm willkommen; er hat ein zähes Leben, wächst schnell, und wird bey 8 Pfund schwer. Man fängt ihn wegen seinen weißen, saftigen, und schmackhaften Fleisches das ganze Jahr hindurch, selbst in der Laichzeit. Der Rogen ist nicht gar gesund, besonders im Frühlinge. Aus der Schwimmblase kann man Leim machen.

Barsch, ein schöner Fisch, der 2 Fuß lang, und 4 Pfund schwer wird. Er hat einen goldgelben Leib, und rothe Floßen. Er liebt nur helles, kaltes Wasser mit Kiesboden, schwimmt beständig, selbst im Winter umher, lebt von Insekten, Würmern, und Fischbrut, und vermehrt sich ausserordentlich. Er hat ein zähes Leben, und kann einige Meilen weit verschickt werden. Sein Fleisch ist gesund, schmackhaft, und auch kränklichen Personen zuträglich. Aus der Haut läßt sich ein Leim kochen, welcher den — aus der

Hausenblase übertreffen soll. Teiche, worin man Barsche halten will, dürfen nicht viel Schlamm haben.

Bartgras, ein sehr nützliches Gras, das man an Wegen, auf trockenen Hügeln, u. s. w. findet. Die Wurzeln flechten sich dicht aneinander, weßwegen es sich zur Befestigung sandiger Dämme und Wälle empfiehlt.

Basald, ein ziemlich harter, schwerer Stein, wird zu Strassen-Pflastern, zu Chausseen, Mühlsteinen, Wassertrögen 2c. gebraucht. Goldschläger und Buchbinder gebrauchen ihn für einen Ambos; auf Glashütten nimmt man ihn zur Bereitung dunkler Gläser.

Basilikum, eine angenehme Pflanze mit einem Citronen-Geruch. Die Blätter werden jung als Salat gespeist, und getrocknet als Gewürz an verschiedene Speisen gethan. Gepulvert, und als Schnupftabak gebraucht, befördert sie den Ausfluß des Schleimes. Man sät den Samen zu Ende des Aprils in Töpfe, und versetzt die jungen Pflanzen in ein gutes Erdreich.

Bataten, ein Knollengewächs, die fast wie Kastanien einen angenehmen, süssen Geschmack haben. Bey uns kommen sie nur in Mistbeeten fort; als Speise sind sie gesund, und nahrhaft. Gekocht werden sie so weich, daß sie fast im Mund schmelzen. Man ißt sie wie die Kartoffel mit Butter, oder zum Fleisch, oder als Salat. Getrocknet lassen sie sich zu Mehl mahlen, und geben ein schmackhaftes Brod.

Baumläufer, ein sehr nützliches Vögelchen, welches die Insekten, besonders die schädlichen Borkenkäfer aufsucht, und frißt. Im Herbste nähert es sich den Häusern, und vertilgt in Gärten und Gebüschen Maden und **Schmetterlingseyer**.

Baummörtel. Vier Theile Kuhfladen, zwey Theile gepülverten, und gesiebten Kalkschutt von alten Gebäuden, zwey Theile gesiebte Holzasche, und ein Viertheil gesiebter Flußsand, recht gut vereinigt. Beym Gebrauche macht man das Holz recht glatt, so auch den Rand der Rinde, und trägt $\frac{1}{8}$ Zoll dick auf. Dann wird der Mörtel

mit einem Pulver bestreut, das aus feingesiebter Holzasche, und zum sechsten Theil mit gepülverter Asche von gebrannten Knochen besteht. Mit Urin übergoßen, läßt sich der Baummörtel gut aufbewahren.

Baum-Salbe, zu größern Wunden. Man gebrauche trockenen Lehm, und frischen Kuhfladen, zu gleichen Theilen vermischt.

Baumwachs. Vier Loth weißes Pech, und eben so viel weißes Wachs. Sechs Loth venetianischen Terpentin. Zusammengeschmolzen, und abgekühlt, rührt man 2 Loth gepülverte Aloë dazu.

Baumöl, trübes, und unreines zu läutern. Auf's Pfund Oel nimmt man 2 Pund frische Kuhmilch, und läßt beydes zusammen ¼ Stunde wohl kochen. Dann stellt man es vom Feuer, und läßt es setzen. Hierauf wird es noch lauwarm durch einen Filtrirhut auf Bouteillen gezogen, da es dann die Helle, und den Geschmack von Provenzer-Oel haben wird. — Aufbewahrt wird das Baumöl am besten in Fässern von Kastanien-Holz, nachdem vorher eine Kanne starken Weinessigs 24 Stunden darin gelegen hat.

Baumwanzen, wovon es viele Gattungen giebt, die häufig auf Bäumen und Gesträuchen angetroffen werden. Sie haben meistens einen widerlichen Geruch; doch sind sie, wie ihre Larven, die man an, und unter der Rinde der Bäume, oder auf den Blättern bemerkt, mehr nützliche, als schädliche Thiere, indem sie Insekten, Raupen, Blattläuse, Würmer, Schnecken, u. dgl. verfolgen, mit ihrem Stachel tödten, und sich von ihren Säften nähren.

Baumweißling, einer der schädlichsten Tagschmetterlinge, mit schmutzig weißen, mit schwarzen Adern durchflochtenen Flügeln. Seine Raupe fängt oft die schrecklichsten Verheerungen an allen Obstbäumen an. Im Sommer fliegt er in großer Anzahl von Baum zu Baum, und das Weibchen legt mehr als 200 Eyer. Daraus kriechen nach 4 Wochen schwarze Räupchen, die sich gegen den Herbst in Blätter einspinnen, und im Frühlinge alle jungen Keime zernagen, so daß die Bäume zuletzt ganz entblättert daste-

hen. Ausgewachsen ist die Raupe 2 Zoll lang, braun, gelb und blau gestreift. Die Puppe ist gelb, und schwarz punktirt. Schützen kann man sich vor diesen gefressigen Thieren, wenn man, schon im Dezember, die herabhängenden, und dürren Blätter wegnimmt, und verbrennt. Entgehen einige, und findet man sie bereits erwachsen in Klumpen an den Bäumen, so muß man sie am frühen Morgen aufsuchen, und tödten. Am besten zerstört man sie mit Pulver, von dessen Dampfe sie todt zur Erde fallen. Man ladet zu diesem Zwecke eine Flinte mit bloßem Pulver, ohne Werg, oder Papier.

Baumwolle, kömmt von einer überaus nützlichen Pflanze, welche in heißen Ländern wild wächst, nun aber schon in Ungarn und Frankreich ꝛc. angebaut wird. Sie wird 4 Fuß hoch, dauert nur im Sommer, und verlangt einen trockenen, etwas sandigen, und gut gedüngten Boden. In Deutschland gedeiht sie jedoch nur in Mistbeeten. Deßwegen wird eine ungeheure Menge eingeführt. Die Beste kommt aus Persien, und Cypern; sie ist sehr weiß, geschmeidig, und lang. In den vielen Baumwollen-Fabriken werden die schönsten Zeuge verfertiget, Zitze, Kattune, Bargente, Manchester, u. s. w. Das Garn wird nun bey uns, wie in der Türkey, haltbar roth gefärbt. Aus dem Samen wird Oel zum Brennen genommen. Es giebt auch einen Baumwollen-Baum, der in Ostindien wild wächst; die Wolle ist aber weniger fein, und geschmeidig. In China wächst ein Baumwollen-Strauch, der eine ausnehmend feine, meist gelbe Wolle liefert, woraus Nankins, und die kostbarsten Zeuge verfertiget werden. — Garn, oder Zeuge von Baumwolle bleicht man vorzüglich schön weiß, wenn man sie eine Nacht vorher in Lauge eingeweicht hat, und sie nachher 3 Stunden lang mit klein geschnittener Seife kocht. Zu einem Pfund Garn ꝛc. kommen 2 Loth Seife. Gut ausgespühlt, läßt man es eine Zeitlang auf der Bleiche liegen, kocht es dann nochmal 3 Stunden lang mit Seife, und 2 Loth Glasgalle, und bringt es wieder auf die Bleiche.

Beete, gemeiner Mangold, ein Gartengemüse. Der Same wird vom Herbst bis zum August gesäet in fetten,

lockeren Boden, etwas dicht, einen Zoll tief. Nicht alle Samen gehen auf. Sie brauchen $1\frac{1}{2}$ Fuß Raum, man muß also die zu dichten wieder ausziehen. Die bestüberwinterten Wurzeln werden im Frühjahre zum Samentragen ausgesetzt. Zum Nachtrocknen wird der Stengel abgeschnitten, wenn die Körner braun und hart sind. Die Wurzeln von den rothen Rüben werden im November aufgenommen, und im Keller in Sand gelegt. Zur Beete gehört auch die Runkelrübe mit gleicher Behandlung. Die Blätter sind ein gesundes Futter für das Rindvieh, so auch die Wurzeln. Aus ihrem Safte gewinnt man einen guten Syrup und Zucker. Die rothen Rüben ißt man mit Essig eingemacht.

Beinschäden, offene, und alte Geschwüre. Das berühmte, Christische Hauspflaster verschafft viele Linderung, wenn es auch das Uebel nicht ganz heben kann. — Der äusserliche Gebrauch des Kamphers wird ebenfalls bey alten Geschwüren sehr gepriesen, so wie ein Stück Waschschwamm, angefeuchtet und alle 24 Stunden frisch aufgelegt.

Beinwell, gemeine Schwarzwurz, wächst auf feuchten Wiesen, und an Bächen. Das Vieh frißt diese Pflanze nicht. Die jungen Blätter können wie Kohl gegessen werden; die Blumen geben in Husten einen guten Thee; die Wurzel besitzt sehr viel zähen Schleim, weßwegen sie zu kühlenden, und erweichenden Ueberschlägen, innerlich bey Ruhren, u. s. w. gebraucht wird. Wenn der Schleim durch das Kochen ausgezogen, und verdichtet wird, so giebt er mit Gumilak eine schöne, karmoisinrothe Farbe. Auch braucht man ihn zur Bereitung des Kameelhaares, das sich ohne ihn nicht gut spinnen läßt. Wird das Leder mit diesem Schleime bestrichen, so wird es weicher, und dauerhafter.

Benediktenkraut, eine schätzbare Pflanze, die an Zäunen, und altem Gemäuer wächst, wohl auch in den Gärten gezogen wird. Schafe fressen diese Pflanze jung sehr gerne, auch läßt sie sich als Salat, oder Gemüse speisen. Häufig braucht man sie in der Gärberei. Den größten Nutzen aber gewährt die Wurzel. Sie besitzt im Frühlinge einen wahren Gewürznelken=Geruch, wo sie dann ausgegra=

ben, gereiniget, an der Luft getrocknet, und zu Pulver gesto-
ßen wird, das häufig in der Medizin zur Anwendung kommt.
Wird die Wurzel gekaut, so dient sie zur Befestigung des
Zahnfleisches. Häufig wirft man sie in Bierfässer, um dem
Bier einen gewürzhaften Geschmack zu geben. Eine andere
Gattung ist das Wasserbenediktenkraut, das weniger geschätzt
wird.

Berberisstrauch. Er ist in allen Theilen überaus
nützlich, wächst auf dem schlechtesten Boden überall wild,
wird 8 Fuß hoch, und breitet sich sehr aus. Die Wurzel,
besonders an alten Stämmen, ist schön gelb, hart, ge-
flammt, läßt sich gut polieren, und wird von Tischlern zu
eingelegten Arbeiten genommen. Die Rinde giebt eine schöne
Beitze für Mahler, und läßt sich zum Gelbfärben des Safi-
ans, und der Wolle gebrauchen. In der Medizin wird die
Rinde in verschiedenen Krankheiten mit Nutzen angewendet.
Man kocht sie mit Wasser ab, spühlt den Mund damit aus,
und vertreibt so die Zahnschmerzen. Das Holz verarbeiten
die Tischler; man macht auch daraus Stricknadeln, Zahn-
stocher, Tabaksröhre, Schuhezwecke, u. s. w. Blätter und
Zweige liefern, mit Zusatz von Alaun, eine strohgelbe Farbe;
mit Eisenvitriol versetzt, färben sie olivengrün. Die Blumen
suchen die Bienen fleißig; die reifen Beeren enthalten einen
Saft, der Citrone ähnlich. Die Berberitzen werden gestoßen,
durch ein Haarsieb gerührt, und 24 Stunden lang an einen
kühlen Ort gestellt. Dann gießt man den reinen Saft in
eine Bouteille ab, die man aber nicht fest zupfropft. Er
dauert mehrere Jahre. In der Oekonomie bedient man sich
desselben als eines gesunden, und erfrischenden Getränkes in
Ruhr, und hitzigen Krankheiten, oder man bereitet daraus
einen scharfen Essig, und Brauntwein. Mit Alaun ver-
mischt giebt er eine rothe Dinte. Von 1 Theil Berberis-
saft, 2 Theil Zucker, 5 Theil Arak, und 6 Theil kochendem
Wasser erhält man einen köstlichen Punsch. Dieser Strauch
verdient mehr gebaut zu werden; denn er ersetzt das theuere
Gelbholz. Fälschlich wird von ihm ausgesagt, er verursache
den Rost am Wintergetreide. Seine Fortpflanzung geschieht

durch die ganzen Beeren, oder durch jährige Schoßen, die im Frühjahre abgeschnitten, und 5 Zoll tief in die Erde gesteckt, oder am leichtesten durch Wurzelschößlinge, die im Herbste behutsam abgelöst, beschnitten, und dann versetzt werden.

Bergkrystall, ein sehr schätzbarer Kieselstein, der durchsichtig ist, und besonders in der Schweiz und Böhmen gefunden wird. Er ist durchsichtig, meistens farbenlos, überaus hart, giebt Funken, und schmilzt im Feuer nicht; nur gestoßen, und mit Borax vermischt, wird er zum durchsichtigen Glase. Man verfertiget aus den schönsten Stücken Juweelensteine, Petschafte, Knöpfe, Kronenleuchter, optische Gläser, und allerley Galanterie-Waaren. Geschliffen gleichen diese Steine den Diamanten, und sind unter dem Namen böhmische Steine überall bekannt.

Bergöl, Steinöl, ein Erdharz von rother, und schwarzer Farbe, das etwas flüßig, trübe, scharf säuerlich, harzigriechend, und leicht entzündlich ist. Es schwimmt auf dem Wasser. Destillirt giebt es ein feines, dem Naphta ähnliches Oel. Man findet es in Deutschland, Italien rc. vorzüglich in der Nähe der Steinkohlen-Flötze und Torflager. In Deutland trifft man es zu Gaming in Oesterreich, zu Tegernsee in Bayern, in Tyrol, auf der Lüneburgerhaide an. Um es bequem zu schöpfen, gräbt man eigene Gruben. Man gebraucht es in der Medizin, zum Einreiben der Frostbeulen, in Geschwulsten, u. dgl. Ausserdem dient es als Brennöl, zu Firnißen, zum Bestreichen der Schiffe, und hölzerner Geräthe, die vor Fäulniß und Wurmfraß bewahrt werden. Auch kann man sie unter die Wagenschmiere mischen, und gebrauchen.

Bergseife, eine Thonerde, welche in Niederösterreich und Thüringen gefunden wird. Sie ist in der Grube schmierig, verhärtet aber schnell in der Luft. Man braucht sie wie die Walkererde zum Walken der wollenen Zeuge, zum Ausziehen der Fettflecke, u. s. w.

Bergtheer, ein zähes Erdharz, das destillirt dem Bergöle gleicht, und in der Nähe von Bergölquellen gefunden

wird. Man gebraucht es, wie das Bergöl; unter andern macht man daraus schwarzes Siegellack.

Bernstein, ein schätzbares Bergharz, das gewöhnlich weißgelb, schwarzbraun, sehr selten ganz schwarz gefunden wird. Es ist hart, glänzend, läßt sich drehen und schleifen, und hat gerieben einen angenehmen Geruch. Man findet den Bernstein an der Ostsee-Küste, oder auch in Sachsen, Böhmen, in der Schweiz ꝛc., und zwar in verschiedener Größe. Man benützt ihn zu allerley Kunstarbeiten, wozu die goldgelben allen andern vorgezogen werden. Man kann ihn jetzt auch so durchsichtig verarbeiten, daß man Brillen und Brenngläser daraus verfertigt. Aus ganz kleinen Stücken macht man dauerhaften Firniß, und durch Destillation bekommt man das Bernsteinöl, und den Bernsteinspiritus für die Medizin. Nachgemachten Bernstein erkennt man, wenn er, in Wasser erweicht, keine Elektrizität zeigt. Auch zu Rauchpulver wird er gebraucht.

Beryll, ein leichter Edelstein. Der weiße hat viel Feuer, und kann nur von Kennern von den Diamanten unterschieden werden. In Europa findet man ihn in Böhmen und Sachsen.

Betonie, wächst in ganz Europa, auf lettigen Wiesen, in Wäldern, auf Bergen und trockenen Plätzen. Die Blätter geben einen guten Thee; die frische Wurzel ist abführend, trocken erregt sie Erbrechen.

Betten von Federn. Ein Federbett, welches 50 Pfund Federn erfordert, enthält den Ertrag von wenigstens 200 Gänsen. Enten- und Gänsefedern sollen nie mit einander vermischt werden, erstere sondere man zu Kopfkissen ab. Vor dem Einfüllen bestreicht man das Gefäß mit Seife, oder Wachs. Fettfedern dürfen niemals dabey seyn, sonst hat man Motten zu befürchten. Selbst im Backofen gedörrt, taugen sie nichts. Die Betten wohl zu erhalten, muß man sie oft in die Sonne legen, und mit schwachen Stäben ausklopfen. Federn, welche den lebendigen Gänsen ausgefallen, oder ausgerupft sind, verdienen vor denen der Geschlachteten den Vorzug. Sie müssen aber auf jeden Fall

auf den Backofen gelegt, und völlig ausgetrocknet werden. Uebrigens sind Federbetten, gar zu sehr angefüllt, der Gesundheit nachtheilig. Betten, worauf Kranke, oder Sterbende gelegen, werden auf folgende Weise gereiniget: Man nimmt die Federn heraus, und thut sie in einen leinenen Beutel. Die Zieche wäscht man mit Seife, und legt sie auf die Bleiche, so daß alle Flecken herausgehen. Dann läßt man geschabte Seife in Wasser kochen, thut den Beutel mit den Federn hinein, und läßt sie eine Stunde lang kochen. Nachher schüttet man die Federn in Körbe, und gießt dreymal frisches Wasser darüber. Hierauf werden sie auf einen reinen Boden, wo kein Zugwind hin kann, dünne ausgebreitet, und täglich zweymal umgekehrt. Wenn sie trocken sind, füllt man sie wieder in die Ziege, und legt die Betten unter öfterm Umwenden und Klopfen an die Sonne. Auch alte Betten kann man auf diese Art wieder neu machen. — Moos = statt Strohsäcke sind besser, und gesünder. Man sammelt das Moos im August, oder September, und zwar das längste und weichste; säubert es von Erde und Wurzeln, und trocknet es im Schatten. Hierauf klopft man es und füllt die Betten damit, 8 — 9 Zoll dick, worauf sie abgenäht werden. Nachhin werden sie, wie die Federbetten, von Zeit zu Zeit an die Sonne gelegt, und ausgeklopft.

Biber, gehört zu den Nagethieren. Seine Haare sind meist glänzend kastanienbraun. Er ist ein stilles, gutmüthiges Thier, das sich leicht zähmen läßt. Er liebt die tiefe Einsamkeit, und wird deßwegen in Deutschland selten mehr getroffen; jedoch trifft man ihn noch an der Elbe, am Lech, an der Donau im Oesterreichischen und sonst einzeln und einsam. Besonders merkwürdig machen ihn seine Wohnungen, die er mit seinen Kammeraden sehr künstlich an den Ufern erbaut. Ihre Nahrung sind die Wurzeln des Kalmus, des Schilfes, und frische Blätter, auch Fische und Krebse. Man fängt sie mit Fallen, oder Hunden; ein Schlag auf den Kopf tödtet ihn leicht. Ein ausgewachsener Biber wiegt 50 Pfund. Das Fleisch wird, wenn man die Gailen vor dem Schlachten ausschneidet, gegessen, und der 4 Pfund

schwere Schwanz für einen Leckerbissen gehalten. Mit dem Felle wird ein bedeutender Handel getrieben. Im Winter gefangen, dient er zu kostbarem Pelzwerk; im Sommer kann man nur die Haare brauchen, vermischt mit spanischer Wolle, oder zu den theuren Kastorhüten. Mehr Nutzen liefert die ölige Feuchtigkeit, die sich bey dem Männchen und Weibchen unter dem Schwanze in vier Beuteln befindet. Die zwey obern enthalten den wahren Bibergail; die zwey untern ein thierisches Fett. Der Bibergail sieht getrocknet rothbraun aus, hat einen widrigen Geschmack und Geruch. Er enthält ätherisches Oel, das vorzüglich in der Medizin gebraucht wird. Das Oel, das man aus dem Schwanze gewinnt, braucht man zum Brennen.

Bibernelle, eine Schirmpflanze, die in ganz Europa auf feuchten Wiesen, und trockenen Triften wächst. Für das Vieh ist sie ein gesundes, milchvermehrendes Futter, daher auch der Same im Frühlinge auf die Wiesen gestreut werden soll. Die jungen Blätter können als Salat gespeist werden. Das Kraut giebt dem Bier einen angenehmen Geschmack, auch pflegt man damit säuerliche Weine zu verbessern. Der wichtigste Theil ist die Wurzel, die in der Medizin vielfältig gebraucht wird, als ein Schweiß treibendes Mittel, so wie in Brustkrankheiten, und Heiserkeit. In Gärten wird sie gleichfalls gezogen.

Biene, Honigbiene, lebt im wilden Zustande in Wäldern, in hohlen Bäumen zwischen Felsen, und unter der Erde. Die zahme Bienenzucht bringt vielfältigen Nutzen, jedoch muß man sie mit Vorsicht treiben. Der Ankauf vollwichtiger Stöcke muß im Frühjahre geschehen. Man sehe dabey, ob die Stöcke rein sind, und ob die Flug-Bienen Hosen haben. Im Winter klopft man an die Stöcke, ob sie stark brummen; im Sommer ist der Ankauf nicht zu rathen. Am besten transportirt man sie im Winter, wenn die Bienen einige Monate nicht aus dem Stocke fliegen konnten. Einige Eckpfosten, Riegel, Seitenbretter, und ein Dach von Schindeln oder Riegeln geben einen wohlfeilen Bienenstand. Ein Stock vom andern muß eine viertel Elle entfernt stehen.

Der beste Stand ist halb gegen Morgen, halb gegen Mittag, oder halb gegen Nord und halb gegen West. Der Wind soll durch Häuser, oder Bäume abgehalten werden. Man hat Kästen von Brettern, oder Körbe von Stroh. Keiner soll zu groß seyn. Viereckige Kästen sollen aus 1½ zölligen Brettern bestehen, 6 Zoll hoch, und 10 Zoll weit seyn. Auf die obere Oeffnung werden 5 Zwischenhölzer gerade eingekerbt. Unten wird an jedem ein Flugloch eingeschnitten, 1 Zoll hoch und 3 Zoll breit. Mit einem durchlöcherten Blech muß man dieß verschließen, oder öffnen können. Jeder runde Strohkorb muß 6 Zoll Höhe, und 12 Zoll Weite, und ein Flugloch haben. Sie werden auf einander gesetzt, und der Deckel muß gleichfalls ein 5 Zoll breites Loch haben. Das gehobelte Brett, worauf man die Körbe setzt, muß so breit seyn, daß auf beyden Seiten Löcher eingebohrt werden können, worin man Pflöcke steckt, damit die Körbe nicht ausweichen können. In jedem Stocke ist eine Mutterbiene (Weiser oder Königinn), ihr hängt alles Volk an, und beständig sind einige Trabanten zur Seite, welche ihr gleichsam aufwarten. Ihr Körper ist schwärzer, größer und länger, ihr Flug schwerfällig. Sie entsteht aus einer Made, welche die Bienen auswählen, und mit einem Futterbrei reichlich nähren. Nach 21 Tagen ist sie groß, wird begattet, fängt sogleich an, fruchtbare Bieneneyer zu legen. Sie legt von Februar bis August täglich 200 Eyer. Sie lebt aber nur 1 Jahr, 1 Monat, wornach sogleich wieder eine neue Mutter ausgebrütet wird. Die Arbeitsbienen machen den größten Theil des Stockes aus; in großen Stöcken sind ihrer oft 20000. Sie sammeln Honig, und Blumenmehl. Ihre Zunge hat die Gestalt einer Bürste, und ist in 5 — 6 Theile getheilt. Sie können dadurch die Blumenkelche ausbürsten. Das Blumenmehl tragen sie in Gestalt der Hosen an den Hinterfüßen nach Hause. Sie bauen sechseckige Zellen, und richten sie in großen Tafeln auf. Durch ihre honigten Augen sehen sie auch im Finstern. Ihr Geruch ist scharf; sie wittern den Honigstoff eine Stunde weit. Ihr Stachel ist mit einer Giftblase verbunden, den sie aber nach einem Stiche

meist zurücklassen, und sterben müssen. Eine Arbeitsbiene fliegt nach 20 Tagen aus der Made, lebt aber kaum ein Jahr; jedoch verjüngt sich das Bienenvolk immer durch neue Brut. Die Drohnen sind die Männchen im Stocke; sie sterben nach der Begattung, deßwegen giebt es in einem Stocke oft eine Menge. Da sie aber faule Thiere sind, so werden sie häufig von den Arbeitsbienen getödtet, sobald diese Mangel an Nahrung fürchten. Den Winter über werden nur wenige geduldet. Die Mutterbiene hat vom Schöpfer den Trieb bekommen, mit einer Kolonie, die aus alten und jungen Bienen besteht, im Sommer fort zu wandern, und eine neue Haushaltung einzurichten. Wenn nun ein Stock zum erstenmale eine Kolonie ausläßt, so nennt man es einen Vorschwarm; die hintennach kommende heißen Nachschwärme. Mit dem Vorschwarm geht gewöhnlich die alte Mutter. Haben aber die Bienen alle junge Mütter, bis auf eine, getödtet, so erfolgt kein Nachschwarm. Heitere Tage, Donnerwetter, und Hitze im Stocke, befördern das Schwärmen. Man muß deßwegen beständig aufpassen, besonders wenn die Bienen am Flugloch unruhig geworden sind. Am besten ist es, die ausgezogene Mutterbiene in eine durchlöcherte Schachtel zu fangen; oder man lasse das Volk mit der abgeflogenen Mutter in eine Traube hängen, so lange, bis es ganz ruhig ist. Das Klingen mit Pfannen und Sensen hilft zum frühen Anlegen nichts; nur ist es dazu dienlich, damit der benachbarte Bienenvater wisse, daß unsere Bienen schwärmen, und sie nicht als sein Eigenthum anspreche, wenn sie in sein Gebiet fliegen. Der Korb, in welchen man den Schwarm faßt, darf nicht an der Sonne gestanden seyn; man hält die untere Oefnung so nahe als möglich unter den Schwarm, und schüttet ihn mit der Mutter, was die Hauptsache ist, hinein. Dann stellt man den Korb langsam auf ein Brett. Fällt nach dem Schwärmen ein paar Tage lang Regenwetter ein, so thut man gut, die Bienen mit Honig zu füttern. Die Schwarmzeit dauert bis zum Juli; die ersten Schwärme sind die besten.

Schwärmen die Bienen zu wenig, so bedient man sich der Kunst des Ablegens, was im May, oder Juni geschieht, Vormittag von 8 - 10 oder Nachmittag von 12 - 3 Uhr, an heiteren Tagen, wo sich die Hälfte des Volkes auf dem Felde befindet. Nur schwere, volkreiche Stöcke werden abgelegt. Man nimmt die zwey untersten Kränze, in welchen junge Brut in Menge ist, und schneidet sie mit einer Drathsaite ab. Die Bienen, sammt der Mutter, müssen vorher in den Obertheil des Stockes getrieben werden. Nach dem Abschneiden stelle man denselben auf einen neuen Untersatz. Die zwey untern Kränze werden mit einem neuen Obertheile bedeckt. So hat man einen neuen Stock, der den Verlust der Mutter gar nicht empfindet, und sogleich seinen ordentlichen Flug hat. Raubbienen schleichen sich in fremde Stöcke ein, besonders im Frühjahre, und Herbst. Durch sie wird oft ein ganzer Stock getödtet. Dieß zu verhüten, lasse man keine Oeffnungen am Stocke, damit fremde Bienen nicht vom Geruche angelockt werden. Auch soll man die Fluglöcher im Frühlinge und Herbst kleiner halten. Man vermeide das Füttern am hellen Tage, und lasse den Futterteller nicht stehen; noch weniger stelle man Wachstafeln zum Auslecken vor die Bienen. Die Mäuse abzuhalten, laße man im Herbste die Flugschienen so weit herab, daß keine Maus durchpassiren kann. Gegen Ameisen bestreiche man das Ende des Fluglochs im Zirkel herum mit Terpentin. Spechte, Meisen und Schwalben halte man vom Stande entfernt; Frösche, Kröten und Spinnen suche man auf, und tödte sie. — Kaiserkrone, Rosen und Hollunderblüthen sind den Bienen zuwider. Mehlstaub macht die Kost gähren, und die Bienen krank. Unreines Honig wird ihnen schädlich. Wärme ist den Bienen ihr Leben; Kälte der Tod. Luftzug ist dem Stocke nöthig. Faulbrut muß man ausschneiden, sonst stecken sie den Honig an. Das Salz ist den Bienen nützlich, besonders feiner, weißer Zucker. — Das Zeideln ist diejenige Handlung, da man durch Hilfe einiger Instrumente den Bienen so viel Honig und

Wachs nimmt, als sie ohne Nachtheil für ihr Haushalten entbehren können. Man nehme lieber zu wenig, als zu viel. Der Herbsthonig ist wohlschmeckender; allein man soll keine große Lücken in die Körbe machen. Beym Zeideln muß man sich wohl vor dem Stiche der Bienen verwahren; auch muß man die Bienen mit Rauch zu bändigen suchen, den man durch eine Röhre hineinbläst. Ein Gehülfe muß beym Zeideln die Hand reichen. Der meiste Honigvorrath ist immer in den obern Kränzen; man kann ohne Nachtheil einen halben Kranz abschneiden. Man soll jede Biene schonen, und wenn eine auf den ausgeschnittenen Tafeln sitzt, wieder in den Stock zurücklegen. Gute, und schlechte Tafeln, so wie die Faulbrut, muß man absondern. Das beste Honig läßt sich gewinnen, wenn man junge, schöne Tafeln zerdrückt, und sie in einer Schüssel auf den warmen Ofen setzt. Das Wachs wird auf der Höhe wie Fett schwimmen, daß man es mit einem Löffel abnehmen kann. Das flüßige Honig wird durch ein Haarsieb gegossen. Bey großen Vorräthen müssen die Tafeln klein geschnitten, und in einem Kessel auf das Feuer gesetzt werden. Ist alles wohl zerflossen, so gießt man die Masse in einen großen Topf, der unten mit einem Zapfen versehen ist. Nach 24 Stunden laße man durch denselben das reine Honig laufen. Das zuletzt tröpfelnde, schmutzige Honig, ist besonders zu halten. Um das Wachs zu gewinnen, werden die Scheiben zerbrochen, in einen Kessel mit Wasser gethan und so lange gekocht, bis keine Stücke mehr in der Masse sind. Sodann füllt man die aufgelöste Masse in einen Sack von grober Leinwand, und legt diesen unter eine Presse, wo er öfter gewendet, und das Wachs in ein Gefäß, das untergesetzt ist, gepreßt wird. Dann wird es nochmal geschmolzen, und ruhig gelassen, damit aller Unrath zu Boden sitze. Dann wird der obere Schaum weggeblasen, und das reine Wachs in ein — mit kaltem Wasser benetztes Thongefäß gegossen. Die Bienen lieben vorzüglich: die Blüthen der zahmen und wilden Kastanien, der Linden, Nüße, Pappeln, Kornel-

kirsche, Jasmin, Wolfsdorn, und aller Obstbäume. Sie besuchen gerne den Thymian, Ysop, Lavendel, Esparsette, Melisse, weißen Klee, Heidekorn 2c. Solche Pflanzen soll man für die Bienen ziehen. Eine künstliche Fütterung ist das Malz vom weißen Biere, jedoch ohne Hopfen, das zu Honigdicke eingekocht, und beym Füttern mit dem vierten Theil Honig vermischt wird.

Bienenwolf, ein Käfer, der öfters in den Bienenstöcken die junge Brut frißt, und manchen Schaden anrichtet.

Bilsenkraut, eines der giftigsten Gewächse, das an Wegen, und Schutthaufen wächst. Die Blätter sehen blaßgrün aus, die Blumen blaßgelb, mit feinen violetten Adern, der Stengel ist weich behaart; das ganze Gewächs hat ein trauriges Ansehen, und verbreitet um sich einen stinkenden betäubenden Geruch. Für den Menschen ist alles an ihm tödtlich. Gegenmittel bey unvorsichtigem Genusse sind: Brechmittel, Oel, warme Milch, u. dgl. Auch dem Federvieh und den Fischen ist der Same tödtlich. Ratten und Mäuse verlassen das Gebäude, in dem das Kraut umher gestreut wird. So gefährlich indeß dieses Kraut ist, so ist es doch in der Medizin von großem Nutzen. Aus den Blättern macht man einen Extract, der bey Verzuckungen, und in der Melancholie wesentliche Dienste leistet; auch äusserlich werden sie bey Gichtschmerzen angewendet. Aus dem Samen preßt man ein Oel, das bey Viehkrankheiten gebraucht wird.

Bier, schal gewordenes, wird verbessert durch Zusatz von Weinsteinsäuere, und Kreide, auch durch bloße Kreide allein, muß aber bald wieder weggetrunken werden. — Bier klar zu machen oder vom Sauerwerden zu bewahren: Geraspeltes Hirschhorn mit 2 Kannen von demselben Bier aufgekocht, schüttet man warm in das Faß, läßt es über Nacht liegen, und zieht es dann auf Bouteillen ab.

Bier-Essig zu machen; auf 20 Maaß Bier nimmt man 1 Pfund Sauerteig, reibt diesen mit 1 Pfund guten, scharfen Essig zu einer schleimigen Brühe ab, und rührt

diese unter das Bier. Hierauf in Essigtöpfe, oder Gefäße geschüttet, wird es an einen warmen Ort gestellt. Nach der Gährung wird der Bieressig klar abgezogen, und aufbewahrt. Dieß geschieht am besten, wenn man ihn öfter von Hefen und Bodensatz reiniget, d. h. öfters abzieht, und in der Kälte wohl verstopft aufbewahrt. Verdorbenen Essig macht man wieder gut, wenn man Eisen darin löscht. Essig recht sauer zu machen: Man nehme 1 Pfund Sauerteig, und so viel Weinhefen, 2 Pfund Zucker, Anissamen, schwarzen und weißen Pfeffer, von jedem 2 Loth, und 1 Loth pulverisirten Bertram, und Enzian-Wurzel. Diesen Teig lasse man in der Wärme einige Tage stehen, und dann backen.

Bier. Allgemeine Grundsätze der Bierbrauerey. — Das reine Wasser ist von allen das vortheilhafteste zur Bierbrauerey; darauf, und auf dessen auflösende Kraft kommt sehr viel an, um aus einer gleichen Menge Malzschrott ein stärkeres Bier, mit einem milderen Geschmack zu erzeugen. Alle Wasser, die aus Brunnen, Quellen und Flüßen kommen, sind zwar nicht gleich, doch kann man immer das reinere wählen, und im Nothfalle durch besondere Zubereitungen das schlechtere verbessern. — Das Regen- und Schnee-Wasser ist unter allen das vortheilhafteste, in sofern dasselbe zum unmittelbaren Gebrauche hingeleitet, oder von den Dächern in tiefe, kalte, brunnenartige Behältnisse geleitet wird. Quell- und Brunnenwasser enthalten immer mehr, oder weniger Kalkerde, auch etwas saure Salze. Ganz trübe Wasser zeigen immer von aufgelöster Thonerde. Es giebt nicht selten Brunnen, welche schlecht bedeckt sind, der Erde gleich sind, von Menschen, und Vieh betreten werden. Das Wasser aus solchen ist untauglich zum Bierbrauen. — Das Fluß-, Bach- und Teich-Wasser wird indeß noch immer unter die weichen Wasser gezählt; nur muß man das Wasser nicht aus solchen Teichen nehmen, die gar keinen Zu- und Ausfluß haben. — Verbesserung des Wassers. Man läßt das Wasser in einem eigenen, flachge-

bauten Wasserbehälter einige Zeit abstehen, wobey sich viele Erdtheilchen, oder andere, darin befindliche Stoffe von demselben absondern werden. Oder, man erwärmt das Wasser zuvor in der Braupfanne nur höchstens bis 50 Grad, und schöpft es von da gleich auf den flachen Kühlstock, und läßt es bis zum Gebrauche ruhig stehen. Die einfachste Art, kalkhaltige Wasser zu verbessern, ist, daß man solche beym Kochen mittels Stroh fleißig abschäume, und zwar vom Anfange des Erwärmens, bis zum Siedpunkt. — Das Wasser zu untersuchen, dampfe man solches zur Hälfte ab, und lasse es leicht zugedeckt an einem kühlen Orte über Nacht stehen. Zeigt sich eine Trübung, so ist es ein hartes, unbrauchbares Wasser. — Zur Braunenbierbrauerey braucht man die Gerste; das daraus erzeugte Bier heißt Lagerbier. Wird aus Waizen Bier erzeugt, so nennt man es weißes Bier. Die Gährungsmittel hiezu sind verschieden. An vielen Orten wird auch aus Gersten weißes Bier gebraut. Die beste Gerste ist die zweizeilige, Blattgerste genannt; man braucht auch die vierzeilige, aber sie wird nicht so gut bezahlt. Sie soll schwer seyn, und eine feine Schale haben, in der Mitte bruchig, und mehr rund, als lang seyn. Ueberhaupt ist mehr auf das Gewicht Rücksicht zu nehmen. Der Brauer wird wohlthun, wenn er in einem guten Jahrgang sich zu billigen Preisen einen Vorrath an Gerste anschafft. Daß nicht die Gerste, sondern das — daraus bereitete Malz aufbewahrt wird, versteht sich von selbst. Endlich muß eine gesunde, reine Gerste blaßgelb, und voll Mehlgehalt seyn. Ein Brauhaus besteht: Aus dem Brau- oder Sudhause, der Kühle, dem Gähr-Keller, dem Winterbier-Keller, dem Sommerbier-Keller; zum Malzmachen aus einer steinernen Weiche, einer Wachstenne, einer Schwelke, einer Darre, einem Malzboden, einer Einspreng, einer Malzmühle. Es ist ein großer Fehler, wenn die Kühle im Sudhause steht. Der Gährkeller soll wenigstens 5 Schuh Tiefe in die Erde haben. Der Winterbier-Keller darf nicht zu tief in die Erde gegraben seyn; es ist zureichend, wenn er vor dem Gefrierpunkte schützt. Die Sommerbier-Keller

sind unstreitig die — in einem trockenen Felsen angebrachten, oder die — in festes, thoniges Erdreich tief eingebauten die besten; die — in Kies- und Sandbergen sind schlechter. Wer Keller erster Art besitzt, kann von einem Schäffel Malz um einen Eimer Bier mehr erzeugen, und darf für das Schäffel um 3 Pfund weniger Hopfen nehmen. Wenn man das Bier vor Kälte fast nicht trinken kann, das sind die besten Keller; im heißesten Sommer sollen darin nicht mehr als 5 Grad Wärme seyn. Auf die Weiche soll das Wasser von selbst laufen, und auch wieder ablaufen können. Die Wachstenne muß gewölbt, und 4 Fuß tief in der Erde seyn. Vorzügliche Acht ist dabey auf den Fußboden zu haben. Die Schwelke wird gewöhnlich über der Wachstenne angebracht; sie ist nichts anders, als ein Getreidboden. Auf den Rost der Darre kömmt eine kupferne, oder eiserne Platte; doch ist das Kupfer immer besser, und dauerhafter. Der Malzboden befindet sich über dem zweyten Stockwerk, wo die Mauer noch 2 ½ Schuh Dicke hat, und wo sich die Einsprenge befindet. Eine Malzmühle ist eine höchst nothwendige Sache bey einem Bräuhause, besonders auf dem Lande, wo kein Flußwasser bey der Hand ist. Die Wassermühlen sind unstreitig die besten, dann kommen die Ochsenmühlen. Die Malzmühle soll nahe bei der Einsprenge seyn. — Das Mälzen. Die Gerste wird in Wasser eingeweicht. Nach 24 Stunden soll das erste Wasser abgelassen werden, und wieder ein frisches daran kommen. Oft dauert das Weichen mehrere Tage; ein Kennzeichen der genugsamen Weiche ist, wenn man das Körnchen über den Daumennagel biegen will, und nicht mehr abbricht. Die geweichte Gerste muß auf der Wachstenne anfänglich hübsch weit aus einander geworfen werden. Die Körnchen sollen alle wachsen; doch muß man die Wurzeln nicht zu lange treiben lassen. Zuerst muß die Gerste öfter umgeschlagen werden, damit sie gleichförmig wachse. Hierin liegt beynahe das Wesentlichste, um gutes Bier zu erzeugen. Auf der Schwelke muß das Malz wieder trocken werden. Die Arbeit auf der Schwelke besteht im Umschlagen des gewach-

senen Gerstenmalzes, was in den ersten Tagen alle 5 Stunden geschehen, und mit kleinen Schaufeln in die Luft geworfen werden muß. Der Malzhaufen wird nicht auf einmal, sondern auf drey- und viermal abgedörret; das Malz, welches daher schon welk auf der Schwelke liegen bleibt, soll alle 24 Stunden 4mal gerührt werden. Wenn auf der Darre die Wärme auf 56 Grad steigt, so ist es hinlänglich. Das Bier bekommt die nehmliche Farbe, wie der Malzkeim hat, der von dem Malze, wenn es ausgedörrt ist, fällt; man soll also trachten, daß jede Darre, soviel wie möglich, eine gleiche Farbe erhalte, wozu ein sehr großer Fleiß erfordert wird. Ein Kennzeichen, daß das Malz gut ausgedörrt sey, ist, daß es unter den Zähnen wie neugebackenes Semmelbrod krachen muß; auch muß das Mehl im Körnchen weiß seyn. — Der Malzboden ist das Behältniß, worin das Malz aufbewahrt wird, bis es zum Bierbrauen abgegeben werden kann. Dahin darf keine Nässe dringen. — Auf der Einsprenge wird das Malz mit Wasser besprengt, und zum Brechen auf die Mühle hergerichtet. — Das Bierbrauen selbst. Zuerst wird das Wasser in die Pfanne gelassen, soviel zu einem Sud Bier nothwendig ist; dann läßt man dasselbe sieden. Das siedheiße Wasser wird von der Pfanne in die Maischbottig hinübergeschöpft, und alle Brauleute langen mit der Maischschaufel bis auf den Boden, drehen sie rc., damit das Malz abgerührt werde. Dann wird die Masse wieder in die Pfanne hinübergeschöpft, und 1½ Stunde lang gesotten. Von dort schöpft man sie wieder auf die Maischbottig, maischt wieder, schöpft aber zuletzt nur mehr das dünne in die Pfanne hinüber, und bringt dieß wieder in Sud. Dann wird nochmal, wie oben, gemaischt, und zwar das letztemal. Die Masse bleibt dann ruhig in der Bottig liegen, zwey Stunden lang, und wird dann in den Grand herunter gelassen, jedoch muß es hell, und lauter laufen. Ist dieß nicht, so liegt der Fehler im Malz. Vom Grand kommt das Bier auf die Pfanne, und muß mit dem Hopfen 1½ Stunde lang sieden. Dann wird das Bier in den Hopfen-Seiher geschöpft, dann auf die Kühle gelassen,

wo es mittels einer Krücke an einer langen Stange gepeitscht wird. Dieß dauert oft 10 Stunden lang. Doch kann durch die Herrmann'sche Abkühlungs-Maschiene diese langweilige Arbeit erspart werden. — Von der Kühle weg wird das Bier mit 10 Grad Wärme in die Gährbottige gelassen. Wenn das Bier bey einem Donnerwetter auf der Kühle liegt, so muß die Kühle soviel als möglich geschloßen werden; denn das Leuchten des Blitzes, so wie die Sonnenstrahlen, sind dem Biere schädlich. Gar zu große Gährbottige taugen nicht, besonders bey warmer Witterung. Auf einen Sud Bier sollen wenigstens 3 — 4 Bottige zu stehen kommen. Wenn das Lagerbier mit 6½ Grad ober dem Gefrierpunkte in die Gährung gestellt wird, so wird es am feinsten, schmackhaftesten, und haltbarsten. Das Gährungsmittel heißt man den untern Bierzeug, und ist das, was dem Brode der Hefen ist. Durch die Gährung wird das Bier trübe, und macht einen hohen Schaum, der sich wieder setzt, durch das Bier fällt, und es wieder lauter macht. In 5 — 6 Tagen soll die ganze Gährung vorüber seyn. — Das Gährungsmittel macht sich vom Biere selbst, und wird den Winter hindurch von einem Sud zum andern genommen. Am Ende der Sudzeit kann man ihn dörren, und aufbewahren. Am Anfange der künftigen Sudzeit wird er wieder aufgelöst. Wer bis Michaelis noch ein gutes Sommerbier hat, kann sich von dem Faßgeläger leicht ein Gährungsmittel bereiten. Er nehme ½ Metzen feingebrochenes Malzschrot-Mehl, siede es mit Wasser ab, seihe letzteres weg; nehme dann 2 — 3 Pfund Hopfen darunter, lasse es wieder etwas aufsieden, kühle es ab, nehme das frische Faßgeläger, gieße ⅛ Maß Kirschwasser darunter, lasse es in Gährung kommen, und so erhält er guten Unterzeug. — Zu einem guten, und gesunden Bier soll übrigens nichts kommen, als Wasser, gutes Malz, guter Hopfen, und guter Unterzeug. Alle die sogenannten Geheimnisse sind nichts werth, ja manchmal sogar der Gesundheit schädlich. — Das Winterbier soll etwas grüner gefaßt werden, damit es bald in die kleine Gährung komme. Es soll nicht vor 4 Wochen getrunken

werden, sonst ist der Geschmack nicht angenehm. — Das Bier, welches am längsten ausdauern soll, muß etwas stärker an Malz, und mit besserm Hopfen, denn im Dezember und Jänner eingesotten werden. — Das inwendige Auspichen der Winterbier-Fässer ist nicht nöthig. Nur neue Fässer müssen Anfangs mit gelägert heißem Wasser, und etwas gestoßenen Wachholderbeeren wohl gewaschen werden, damit das Bier den Holzgeruch nicht annehme. Die Fässer muß man immer ganz voll füllen; der Spund nicht fest zugeschlagen werden. Nach 14 Tagen, oder 4 Wochen wird es sodann an die Käufer abgegeben. — Der Sommerkeller soll im Winter eine Kälte bis zum Eispunkte haben; jedoch muß in den Keller die kalte Luft hineingezogen werden. Das Bier in den Fässern darf aber nicht gefrieren, oder Eis ansetzen. — Vom Schäffel geräuterten, trockenen Malzes können an Winterbier 7, und an Sommerbier 6 Eimer auf das Höchste angenommen werden; jedoch so, daß der nothwendige Trunk für die Brauleute besonders bestritten werden kann. Weiters können von jedem trockenen Schäffel Malz noch 30 Maß Nachbier gemacht werden; denn das Nachbier wird größtentheils für die — zum Brauwerke erforderlichen Hilfs-Arbeiter verwendet. Beym Sommerbier aber läßt sich über die — vom Schäffel geräuterten Malzes angenommenen 6 Eimer nichts weiter erzielen und höher treiben, wenn anders das Bier gut bleiben soll. Für das Hopfenmaß läßt sich keine bestimmte Zahl angeben, weil es hier eigentlich auf die Güte, und Frische des Sommerbierkellers ankommt. Jeder Brauer muß seinen Keller selbst kennen.

Bimsstein, ein leichter, löcherichter Stein, der in der Nähe von warmen Bädern, oder feuerspeyenden Bergen gefunden wird. Er schwimmt auf dem Wasser. Auf den liparischen Inseln giebt es eine ungeheuere Menge, wovon er über Venedig nach Europa kommt. Man braucht ihn zum Poliren der Steine, Metalle und Gläser; zum Putzen des Leders, Pergamentes, des Filzes und Elfenbeins, zum Schleifen des Marmors, zur Grundirung der Leinwand, zu Filtrirsteinen rc.

Bingelkraut, mercurialis annua, ein beschwerliches Unkraut in Weinbergen, in Feldern und Gärten, hat betäubende Eigenschaften. Wie die Indigo = Pflanze giebt sie ein blaues Satzmehl, das zum Blaufärben recht gut zu brauchen wäre. Hundskraut, M. perennis, ist sehr giftig, und kann selbst den Tod verursachen. Doch liefert die Wurzel, klein geschnitten, getrocknet, und mit kaltem Wasser übergossen, gleichfalls eine blaue Farbe.

Binse, ein grasartiges Gewächs, das man in Sümpfen überall findet. Sie wird zu Lampendochten, Flechtwerken, Körben, Fußteppichen, u. s. w. gebraucht. Das Vieh frißt es nur, so lang es noch jung ist.

Birke, ein schöner Waldbaum, gedeiht besser in kalten, als in warmen Gegenden, jedoch nicht im nassen Boden. Sie wird 70 Fuß hoch, und 1½ Fuß dick, und ist mit 50 Jahren ausgewachsen. Das Holz ist weiß und hart; man fällt diesen Baum gewöhnlich mit 25 — 30 Jahren, und alle seine Theile werden benutzt. Die Wurzel giebt einen schönen Maser zu Pfeiffenköpfen, und wenn man die Rinde einige Zoll breit vom Stamme ablöst, kann man durch Kunst einen Maser hervorbringen. Die Rinde dient zum Gerben, zur Verfertigung von Schachteln, Flaschen, u. dgl. In Lappland wird sie unter das Brod gebacken; in der Schweiz brennt man sie statt des Kiens. In Rußland gewinnt man von ihr das Birkenöl, das dem Juchten = Leder seine Geschmeidigkeit, und den eigenthümlichen Geruch giebt. Das Holz ist ein gutes Brennholz, dient den Wagnern, Schäfflern, Drechslern ꝛc.; die Kohlen braucht man in Schmelzhütten, zu Schießpulver, und zum Zeichnen. Der Ruß giebt Buchdruckerschwärze, und Mahlerfarbe, und die Asche wird beym Blaichen, und beym Reinigen angelaufner Fenster sehr geschätzt. Die zarten Reiser geben Ruthen, und Besen; die Blätter sind ein gesundes Futter für die Schafe. Der Saft der Birke hat einen angenehmen Geschmack, ist ein blutreinigender Trank, und wirkt gegen Kolik, Stein, und Nierenschmerzen. Läßt man ihn mit Zucker und Wein gähren, so erhält man einen — dem Cham=

pagner ähnlichen Wein. Man zapft diesen köstlichen Saft in Mitte März, ehe die Bäume ausschlagen, und bohrt mit einem dünnen Bohrer, nur an heitern Tagen in der Mittagszeit, wo der Saft am stärksten in Bewegung ist, nicht zu hoch über der Erde ein Loch von 2 Zoll tief, schräg von oben nach unten zu in den Stamm, und steckt eine Röhre ein, durch welche er in ein untergesetztes Gefäß fließt. Die Oeffnung wird später mit Holz verstopft, und mit Pech verschmiert. Die Fortpflanzung dieses Baumes geschieht durch Samen, durch junge, noch nicht mit weisser Rinde begabte Pflanzen, im Frühjahre, vor dem Ausbruch des Laubes. Es giebt mehrere Arten von Birken, wovon die wohlriechende den schönsten Maser, und der Saft der Schwarzbirke Zucker giebt.

Birkeneule, ein sehr schädlicher Nachtschmetterling. Seine Raupe ist schwarzblau, und nagt im Juli Birken, Erlen und Linden an.

Birkhuhn, deutscher Fasan, ist scheu, hat ein scharfes Gesicht, einen feinen Geruch, lauft schnell, fliegt schlecht, ist aber schwer zu fangen. In Deutschland ist es nur in Thüringen, und im Schwarzwald häufig, lebt in Birken-Wäldern von Samen und Knospen. Im März und April ist die Falzzeit. Sie lassen sich zahm machen; ihr Fleisch ist ungemein schmackhaft, nur das — der Alten zähe, und durch Beitze genießbar.

Birnbaum, treibt seine Wurzeln tief, und erhält oft eine erstaunliche Höhe, und Größe. Er dauert einige Hundert Jahre, kommt überall, besonders im tiefen Grunde fort, wo Küchengewächs, oder fettes Gras wächst, selbst im steinigten und feuchten. Er fordert aber freye, luftige, warme Lage. Es giebt mehr als 1500 Birnsorten, welche durch Samen fortgepflanzt, und durch Pfropfen veredelt werden. Birnbäume, die von der Natur zu Hochstämmen bestimmt sind, können das öftere Beschneiden in der Jugend nicht ertragen. Zu Spalierbäumen taugen nur Birnquittenstämme. Ausser den Kernstämmen pfropft man auch auf Wildstämme, allein ihre Früchte verlieren an Güte. Nach

dem Geschmacke theilt man die Birne in Tafel- und Wirthschafts-Birne; oder nach der Zeit: in Sommer- Herbst- und Winterbirne. Alle werden entweder frisch, oder gedörrt verbraucht. Ueberdieß macht man aus ihnen ein vortreffliches Mus, das dem Zwetschgenmus noch vorgezogen wird. Auch kann der Birnsaft zu Syrup eingekocht, und wie Zucker an Speisen, oder zur Verbesserung der Weine benutzt werden. Durch Gährung wird aus dem Safte ein schmackhafter Obstwein, auch ein guter Essig und Branntwein bereitet. Die Blüthe wird von den Bienen gesucht; die Blätter geben eine gelbe Farbe, die Kerne ein gutes Oel, (aus 1 Metzen erhält man 3 Pfund) das Holz des wilden Birnbaums läßt sich noch besser, als das — des zahmen bearbeiten, dient besonders zu Druckerformen und Holzschnitten, zu Blasinstrumenten, zu Hausgeräthen, u. s. w. Gebeitzt sieht es wie Ebenholz, oder Mahagonienholz aus.

Bisamkraut, wächst fast in ganz Deutschland in den Wäldern wild, meistens unter Eichstämmen, an feuchten, schattigten Stellen. Blätter und Blumen besitzen im März einen Bisamgeruch; die reifen Beeren schmecken und sehen wie Erdbeeren aus. Wegen des angenehmen Geruchs wird dieses Kraut auch in Gärten gezogen.

Bisamthier, hat die Größe eines Hirsches, wird in Nordamerika Heerdenweise angetroffen, und besonders seiner Haut wegen geschätzt, aus denen man Bettdecken, Strümpfe, und Tücher verfertiget.

Bisamratte, in Rußland einheimisch, wird wegen ihres schönen Felles gefangen, das man in kleinen Streifen zur Besetzung der Kleider braucht.

Bisamthier, in der Größe eines Rehbockes, lebt in China, Sibirien rc. Von ihm kömmt der überaus stark riechende, in der Medizin so hoch geschätzte Bisam, oder Moschus. Es hat nehmlich in der Gegend des Nabels einen flachgedrückten Beutel, so groß wie ein Hühnerey, worin 1 — 3 Quentchen braune Feuchtigkeit ist. Das Thier wird mit Pfeilen getödtet, worauf ihm dieser Beutel sogleich ab-

geschnitten wird. Kommt er ohne diesem durch den Handel zu uns, so ist zu vermuthen, daß er verfälscht worden ist.

Biß giftiger Thiere, wovon der tolle Hundsbiß der gefährlichste ist. Man wasche, ohne einen Augenblick zu verlieren, die verletzten Theile mit Urin wiederholt ab, und streue sogleich Schnupftabak, Strassenstaub, trockene Erde rc. in die Wunde, damit sie recht stark blute. Wenn es thunlich ist, binde man das Glied über der Wunde recht fest; dann reibe man die Wunde eine halbe Stunde lang mit einer recht starken Auflösung von Küchensalz. Die Wunde mag tief, oder nicht tief, oder nur geritzt seyn, so ist sie auf allen Seiten mit einem scharfen Messer gut auszuschneiden, sofort mit Salzwasser gut auszuwaschen. Nach diesem brenne man die Wunde mit glühendem Eisen, oder gebrauche ein Arzney = Mittel, z. B. Höllenstein. Im übrigen säume man nicht, einen Arzt zu Hilfe zu rufen, um auch die gehörigen, innerlichen Mittel anzuwenden. Als Hausmittel wird noch folgendes gerathen: Man läßt Austerschalen zu Kalk brennen, macht daraus mit Beymischung vieler Eyer einen Brey, welchen man mit Butter in einer eisernen Pfanne backt. Diese müssen wenigstens 7 Tage lang die einzige Nahrung des Gebissenen seyn.

Bitterfisch, ein 3 Zoll langes Fischgen, das man in gar vielen Gewässern findet. Es frißt Kräuter und Insekten, saugt aber auch gerne an den entblößten Wurzeln der Erlenbäume, wovon ihr zartes, gesundes Fleisch einen angenehmen Geschmack erhält.

Bittersalz, Magnesia, ein Salz, das aus Bittererde, und Schwefelsäuere besteht, hat einen salzig bittern Geschmack. Man findet es in der Nähe von Bitterwasserquellen, z. B. bey Eger rc. Gewöhnlich braucht man es als Purgiermittel. Wenn das Bittersalz in Wasser aufgelöst wird, so kann man die erdigen Theile desselben durch ein Laugensalz niederschlagen. Dieser Niederschlag wird getrocknet, und giebt die Magnesia, die in der Medizin gegen Säure des Magens, und in den Gedärmen, auch bey Kindern zum Abführen gebraucht wird.

Blätterschwamm, einer von den unschädlichen Schwämmen, den man im August und September in den Fichtenwaldungen in ganz Deutschland findet. Er hat einen goldgelben Hut; das Fleisch ist weißgelblich, schmackhaft, angenehm riechend, und wird häufig gegessen, ingleichen andere Arten dieses Schwammes, z B. der Breitling, und der Täubling. Der Fliegenschwamm hingegen, welcher blutroth aussieht, und oben wie mit weissen Steinchen besetzt ist, wird auf trockenen Waldwiesen gefunden, und ist sehr giftig. Man braucht ihn als Fliegengift, und schneidet ihn zu dem Ende in kleine Stücke, und gießt Milch daran; auch Wanzen kann man damit vertreiben, wenn er zu einem Brey gemacht, und dieser mit einem Pinsel in die Fugen der Bettladen gestrichen wird.

Blasenbaum, kömmt auch in Deutschland, im freien, trockenen Boden gut fort. Er trägt länglich runde Hülsen, wie Fischblasen. Blätter und Samen haben eine purgirende Kraft; das Holz ist roth, gelbgestreift, und dient zu eingelegten Arbeiten. Man pflanzt den Baum durch Ableger und Samen fort.

Blasen- und Nierenstein. Weinsteinsalz wird für das wirksamste Mittel gehalten. Gute Dienste leisten auch: Pappelthee, Clystire mit Oel, Salpeter und Honig. Dabey müssen saure Speisen, Wein, Punsch ꝛc. vermieden werden.

Blattlaus, ein kleines, sehr schädliches Insekt. Man kennt 80 Gattungen, von denen einige geflügelt sind. Sie sitzen gewöhnlich in großer Menge beysammen auf den Blättern, und um die Zweige, besonders an Gewächsen, die auf fettem Boden stehen, saugen die besten Säfte aus, hindern den Wachsthum, und verursachen öfters den Tod der Pflanzen. Die auf Kohlpflanzen leben, schwitzen ein weißes Mehl aus, das man unrichtig Mehlthau nennt. Sie vermehren sich ausserordentlich, und zwar von einem einzigen Weibchen zu vielen Milionen in einem Jahr. Die Vögel fressen sie gerne, auch Ameisen und Weespen. Sonst zerstört man sie durch einen Absud von Tabak-Blättern, oder Schnupftabak.

Blattwickler, ein kleiner Nachtschmetterling, deren Raupen in Blättern wohnen, die sie auf eine sehr künstliche Art in Rollen zusammenwickeln, und darin ihre Verwandlung abwarten. Sie schaden dem Wachsthum der jungen Bäume sehr.

Blau zu färben. Auf Wolle nimmt man für 1 Pfund Zeug 1½ Loth guten Indigo, 3 Loth grünen, nicht gelb gewordenen Eisenvitriol, ½ Loth Operment, 8 Loth frischgebrannten Kalk, 3 Loth Pottasche, und 10 Quart reines, weiches Flußwasser. — Zuerst wird der Indigo mit etwas Wasser zu feinem Pulver gerieben, und mit Wasser geschlämmt. Die blaue Flüssigkeit wird nun in einem irdenen Topfe gelöscht, noch Wasser hinzu gegeben, dann Eisenvitriol, endlich Pottasche, und zuletzt das pulverisirte Operment, das vorher geschlammt seyn muß, zugesetzt. Nun wird alles gesotten und umgerührt, so lange, bis es ein dünner, grünlich gelber Brey wird. Diesen gießt man in ein weites, hölzernes Gefäß, und schüttet 10 Quart siedend heißes Wasser darauf, und läßt es zugedeckt stehen. Nun wird der Zeug mit Wasser genetzt, durch eine schwache Auflösung von Pottasche gezogen, und in die Farbe wohl eingetaucht. Nach einer Stunde nimmt man ihn heraus, ringt ihn, und trocknet ihn eine Stunde lang. Dieses Eintauchen und trocknen wird so oft wiederholt, bis der Zeug diejenige dunkle Farbe hat, die man wünscht. Sollten Kalkflecken im Zeuge sich angesetzt haben, so spühlt man ihn zuerst in reinem, dann in Wasser mit Schwefelsäure zum Essig geformt, eine Stunde lang.

Blaufelchen, Gangfisch, ein Salmgeschlecht, das vorzüglich geschätzt wird. Blaufelchen werden im Bodensee angetroffen, wo er sich von Kröten, Würmern, und einer gewissen Schwammart, Fischbrod, nährt. Selten wird er ein Pfund schwer; allein es giebt dieser Fische eine ungeheure Menge. Das Fleisch ist ungemein schmackhaft, und eingesalzen werden sie nach Wien und Paris ꝛc. versendet.

Blei, ein bekanntes Metall, das weichste, und schwerste nach dem Golde und Quecksilber. Man findet es selten allein, immer mit andern Metallen, oder mit Erde vermischt,

z. B. als Bleyglanz, Bleyschweif, Bleyocher, Bleygelb, Mening, Bleyglätte, Bleyweiß und Bleyzucker. Mit dem letztern werden die saueren Weine versüßt, die aber dann der Gesundheit sehr nachtheilig sind. Ueberhaupt muß man sich hüten, in Bleygefäße Speisen, besonders sauere, zu füllen, oder sie darin auch nur einige Zeit stehen zu lassen.

Bleichen der Leinwand, und anderer Waaren. Man nimmt Thon, Mergel, Walchererde, oder weichen Lehm, thut sie in einen Kessel, läßt die Feuchtigkeit verdampfen, trocknet dann die Erde, mischt sie wieder mit Wasser, und siebt sie hernach, um ihr den erforderlichen Grad von Feinheit zu geben. Dann schüttet man rohen Kalk dazu, und läßt ihn ablöschen, so hat man die Ingredienzien zu einer Lauge, welche in Fässer oder Wannen gebracht, worin die Leinwand ꝛc. öfter hin und her bewegt wird, worauf man, wie gewöhnlich, die Stücke wäscht, klopft, und in der Luft ausbreitet.

Bleich, oder Brachse, ein Fisch, der 2 Fuß lang, und 10 Pfund schwer wird. Er kömmt in großen Seen, und strömenden Flüssen häufig vor, hält sich gerne in der Tiefe auf, und frißt Kräuter, Insekten, Würmer, und fette Erde. Geräusch kann er gar nicht hören, besonders zur Laichzeit; der Schall einer Glocke kann ihn tödten. Sein Fleisch ist weich, und schmackhaft, wird den Karpfen gleich geschätzt. Im Winter gefangen, kann man ihn in Schnee packen, und mit einem Stück Brod im Munde, im Branntwein eingetaucht, viele Meilen weit lebendig versenden.

Bleiwurz, Zehrkraut, eine ungemein scharfe Pflanze, die bey uns in Gärten fortkommt. Wurzel und Blätter ziehen Blasen, erregen den Speichelfluß, und werden, auf die Hand, oder an die Schläfe gebunden, gegen das Zahnweh, oder auch, in Oel gekocht, gegen Krätze und Kopfgrind gebraucht. Gewöhnlich heilt man damit wunde Stellen bey Pferden, wenn sie vom Sattel gedrückt werden.

Blindschleich, eine unschädliche Schlange, die sich in Wäldern, und altem Gemäuer aufhält, lebendige Junge gebiert, und von Würmern, Schnecken, und Insekten lebt.

Sie hat keine Giftzähne; doch muß man im Angreifen derselben vorsichtig seyn; denn die Kreuzotter ist ihr sehr ähnlich, welche aber schädlicher ist. Die Blindschleiche, wenn sie an Wegen betäubt liegt, zeigt Regen oder Gewitter am selben Tage an, auch wenn noch kein Wölkchen am Himmel wäre.

Blumenrohr, eine Zierpflanze aus Indien, kommt auch bey uns in Gärten gut fort. Die Samenkörner sind sehr hart und schwarz, und werden zu Rosenkränzen gebraucht.

Blutigel, ein bekannter Wurm, der drey scharfe Zähne hat, zum Durchbohren der Haut von Menschen und Thieren. Die ganze Länge des medizinischen Blutigels beträgt 5 Zoll; zusammengezogen mißt er nur 1 Zoll. Stehende Gewässer, Teiche, und langsamfließende Bäche sind sein Aufenthalt. Im Sommer fängt man ihn nur bey drückender Hitze, und gänzlicher Windstille, mit einer langen, weißen Ruthe, mit der man am Ufer hin und her fährt. Bald kommt er herbey, läßt sich mit der Ruthe fassen, und an das Land schleudern. Nun setzt man ihn in ein Glas von reinem Brunnenwasser, das im Sommer alle 8, im Winter alle 14 Tage frisch aufgegossen werden muß, und füttert ihn mit Blut. Stirbt einer, so muß man ihn gleich herausnehmen. Will man die Blutigel als Heilmittel gebrauchen, zum Aussaugen des Menschenblutes, so darf er kein Blut im Leibe haben, und muß recht ausgehungert seyn. Will er nicht ansaugen, so reibt man die Stelle mit einem Lappen, und bestreicht sie mit Milch, oder Blut. Bestreut man ihn mit Salz, so zieht er sich krampfhaft zusammen und stirbt oft plötzlich. Die Blutigel werden übrigens häufig angewendet, und werden von Aerzten und Wundärzten gut bezahlt. Auch zeigt der Blutigel das Wetter an; jedoch darf er nicht an der Sonne stehen, und nicht zu nah am Ofen. Liegt er ruhig am Boden, so wird es schön; ist er unruhig, oft ausser dem Wasser, so kommt Sturm und Gewitter. — Der Roßblutigel ist nach Blut so begierig, daß er sich schnell an alle Thiere, und sehr gerne an ihre Zunge hängt. Man darf ihn alsdann nicht abreissen, sondern muß ihn mit Salz bestreuen,

oder mit einem Lappen bestreichen, der in Branntwein getaucht ist. Er fällt dann von selbst weg. Der Fischigel tödtet besonders Schleihen und Karauschen. Nimmt er in einem Teiche zu sehr überhand, so muß man ihn durch Kochsalz, das nur in das Wasser geworfen wird, zu vermindern suchen.

Blutschwamm, wird im August an den Wurzeln alter Eichen gefunden, ist zwar verdächtig, kann aber jung doch ohne Schaden verspeist werden, und schmeckt wie Froschschenkel.

Blutstein. Es ist Aberglaube, wenn man meint, daß er das Blut der Wunden stille. Er dient aber, zu Pulver gestoßen, und mit Baumöl vermischt, zum Poliren der Edelsteine und Metalle, besonders feiner Stahlarbeiten. In Böhmen, auf dem Harze, in Schlesien, Baireuth, und England wird er an einzelnen Orten in Menge angetroffen.

Blutungen, die von Wunden herkommen, werden gestillt, wenn man das Glied gegen das Herz zu stark bindet. Dann legt man Zündschwamm darauf, und ist die Wunde groß, noch leinene Tücher darüber. Gegen starkes Nasenbluten zupft man Leinwand, dreht die Fäden zusammen, taucht sie in zart gestoßenen Alaun, und steckt es in das blutende Nasenloch.

Bockshorn, oder Kuhhornklee, ein sehr nützliches Gewächs, das im Oriente wächst, aber auch in der Schweitz, in Thüringen, bey Bamberg und Nürnberg gebaut wird. Es hat viele Aehnlichkeit mit dem Klee, weisse Schmetterlingsblumen, läßt Hülsen zurück, deren Same den Meliloten ähnlich riecht. Das Kraut ist ein vortreffliches Viehfutter; die jungen Sproßen können als Gemüse verspeist werden; der wichtigste Theil ist der Same, den man den Pferden gegen Husten und Druse giebt. Mit einem Absud desselben wird grüngelb auf Wolle gefärbt, auch preßt man ein schleimiges Oel daraus, das zu erweichenden Oelen und Pflastern gebraucht wird. Von den Bienen werden die Blumen gerne besucht.

Bohne, welche im Allgemeinen eine leichte, etwas kühle, sehr lockere, nicht frisch gedüngte Erde lieben. In einem thonigten Boden sät man sie später. — Die Ackerbohne, Saubohne, bedarf keinen so fetten Boden; man pflanzt sie sehr früh, und dann bis Hälfte Juli, in Reihen, 1 Fuß weit, 3 Zoll tief, in jedes Loch eine Bohne. Sie müssen oft behackt, und behäufelt werden, lieben die Morgensonne, tragen dann früh, bleiben von den schwarzen Blattläusen befreyt, und sind als junge Bohnen am wohlschmeckendsten. Das Abbrechen der Spitzen an den abgeblühten Schotten befördert den Wachsthum. Zur Saat läßt man die früheſten reifen. — Schminkbohne, windet sich 10 Fuß in die Höhe; die gemeine, Schwert = dann Zucker = Bohne wird am meisten geschätzt. — Türkische, oder Feuerbohne, liebt den Menschendünger vorzüglich, den man im Winter auf das gegrabene Land bringt, oder im Frühjahr überstreut, und untergräbt. Die Feuerbohne muß viel Luft und Sonne haben, und vor Nordwinden geschützt seyn. Anhaltendes Regenwetter schadet ihr; auch ist sie gegen die Kälte sehr empfindlich, weßwegen man sie nicht zu früh, und nie bey kalter Witterung pflanzen soll. Man gießt sie erst, wenn sie aufgegangen. Man legt 6 Bohnen um eine Stange, einen Zoll tief, die Stangen 1½ Fuß von einander. Durch Hacken soll die Erde locker gehalten werden. — Zwergbohnen werden wie die vorigen behandelt. Es giebt viele Arten, wovon die weiße Schwertbohne die zarteste, die gelbe aber die fruchtbarste ist. Die Frühzwergbohnen treibt man im Mistbeet, pflanzt sie zuvor (schon im Dezember) in Töpfe, und versetzt sie dann. Man muß sie selten gießen, und nie die Blätter, oder den Stengel netzen. So oft es möglich, soll man ihnen frische Luft geben. — Bohnen zu trocknen. Die Bohnen schneidet man, nimmt den Samen heraus, trocknet dann beydes auf dem Ofen. Oder man kocht die Bohnen halb gar in Salzwasser, nimmt die Haut ab, und hängt sie an Schnüren in Luft und Sonne auf. Erbsen können ebenfalls so behandelt werden. — Bohnen einzumachen. Die Bohnen, am besten die Schwertbohnen, werden geputzt, und fein geschnit-

ten. Alsdann mengt man sie mit Salz wohl untereinander und legt sie zur Hälfte in ein Faß von Eichenholz. Man stampft sie fest ein, wie das Sauerkraut, gießt nachher den Saft ab, hebt ihn besonders auf, legt die andere Hälfte der Bohnen hinein, und stampft sie wieder ein. Das Salzwasser wird später wieder abgegossen, sodann der obere Theil wohl verschlossen, jedoch wird die abgegossene Sohle von Zeit zu Zeit nachgefüllt. Nach 3 Tagen, wenn Bläschen aufsteigen, fangen die Bohnen an zu gähren. Sie müssen bisher immer an einem temperirten Orte stehen. Nach vier Wochen, wenn sich keine Bläschen mehr zeigen, wird die Gährungslacke abgestoßen, das Faß gereinigt und wohl verschlossen. Man bringt es nun in einen Keller, wo man wöchentlich nachsieht, ob kein Schimmel anlaufe. Zum Gebrauch nehme man die Bohnen auf eine Mahlzeit heraus, gieße frisches Wasser dazu, und koche sie 2 Stunden lang scharf. Alsdann wird kaltes Wasser darauf gegossen, und so müssen sie über Nacht stehen bleiben. Sind sie weich, und ohne Salzgeschmack, so kann man sie mit Fleischbrühe, und Petersilie zurichten; sonst muß man sie nochmal eine Stunde sieden mit frischem Wasser.

Bohnenbaum, Linsenbaum, ein Baum von mittlerer Größe, der in der Schweitz, in Oesterreich, und an der Weser wild wächst. Er ist vorzüglich zum Anbau in Lustgärten zu empfehlen, kommt im schlechtesten Boden fort, und ist schon nach 3 Jahren 12 Fuß hoch. Er hat eine schöne Blüthe, und Hülsen, den Bohnen gleich. Die Samenkörner verursachen dem Menschen Erbrechen, sind aber den Vögeln, besonders Fasanen und Rebhühnern sehr lieb. Das Holz ist sehr hart, aussen gelb, innen schwarzbraun, und wird von den Tischlern als unächtes Ebenholz verarbeitet.

Bohnenkraut; einmal den Samen ausgestreut, pflanzt es sich in Gärten von selbst fort, nur nicht in schattigen, dumpfigen Stellen. Im Winter kann man sich desselben bedienen, wenn es vor der Blüthe abgeschnitten, und im Schatten getrocknet wird. Es dient vorzüglich zur Beigabe für die Bohnen = Gemüse. 4*

Bolus, eine fette, feine Thonerde, leberbraun, oft auch grau. Von vorzüglicher Güte ist er auf der Insel Lemnos; auch in England, Böhmen, und in Deutschland bey Salzburg und Nürnberg, wird er gefunden. Man macht aus ihm Wasserkrüge, türkische Pfeifenköpfe, u. dgl. Auch dient er als rothe, oder gelbe Farbe beym Vergolden hölzerner Sachen, u. s. w. Der gelbe Bolus in Feuer gebrannt, giebt eine schöne rothe Farbe.

Borax, ein grünlichgraues Mittelsalz, das bitter schmeckt, und sich im Wasser auflöst. Man erhält ihn aus Ostindien; er wird aber erst in Europa gereiniget. Man braucht ihn als einen vortrefflichen, aber etwas theuern Zusatz beym Schmelzen und Löthen der Metalle, zur Glasur des Geschirres, zum Versilbern des Kupfers, u. s. w. Den Seidenzeugen giebt er einen höhern Glanz. Auch braucht man ihn in der Medizin, in der Färberey; in Glasfabriken aber ist er unentbehrlich. Sehr oft wird er mit Alaun verfälscht.

Borkenkäfer, einer der schrecklichsten Feinde unserer Nadelhölzer, besonders der Rothtanne. Das Weibchen bohrt sich in die Rinde, und legt im Juli 80 Eyer hinein. Die daraus entstandenen Larven zehren dann von den besten Säften des Baumes, daß er von oben herab abstirbt, die Nadeln roth, die Rinden trocken werden, und das Holz kaum mehr zum Verkohlen dient. Ganze Wälder sind durch diese Käfer schon zu Grunde gerichtet worden. — Um sie entfernt zu halten, sollen grüngefällte Bäume nie zu lange im Walde liegen bleiben. Die Rinde der schon angegriffenen Bäume, die mehrere Löcher hat, und wo die Nadeln gelb werden, müssen schnell abgeschält, und die Rinde verbrannt werden.

Boretsch, Borage, pflanzt sich in den Gärten selbst fort, und ist mit jedem Boden zufrieden. Will man den Samen sammeln, so muß man den Stengel vor der Reife abschneiden, und an die Sonne auf ein Tuch legen, Der Boretsch gehört zu den gesündesten Küchengewächsen; die jungen Blätter, unter Salat gemischt, geben demselben ei=

nen angenehmen Geschmack; die Blumen einen guten Thee; auch färben diese den Essig blau. Der ausgepreßte Saft wird vorzüglich gegen Hypochondrie und Melancholie empfohlen.

Borist, ein Schwamm, der dem Champignon sehr ähnlich ist, aber eine rauhe Oberfläche hat, und mit einem Knalle zerplatzt. Alsdann spritzt ein schwarzer Staub umher, welcher sehr gefährlich ist, wenn er in die Augen, oder in die Lunge kommt, wo er Entzündung verursacht. Doch braucht man ihn zum Blutstillen, und zum Austrocknen fließender Schäden. Er wächst auf trockenen Wiesen, in Wäldern, und Feldern.

Bouteillen zu reinigen. Wenn sie inwendig fett sind, so ist das beste Mittel das Auskochen mit Asche und Kalk. Oft hilft es, Löschpapier, Sand, Schrott und Wasser darin recht zu schütteln.

Brachkäfer, erscheint im Brachmonat oft sehr häufig, ist aber nicht so schädlich, wie der Maykäfer. Wenn er einem oft um den Kopf herum fliegt, bedeutet es schön Wetter für den kommenden Tag. Jungen Gänsen, wenn sie ihn häufig genießen, ist er schädlich; giftig ist er nicht.

Bräune, häutige. Das wirksamste Mittel ist, wenn man gleich anfangs den Kranken ein Brechmittel giebt. Auch leistet ein aus Senfkörnern bereitetes Gurgelwasser guten Erfolg. Auf jeden Fall muß man sich aber sogleich nach einem Arzt umsehen. Zur Vorsorge gebe man erwärmende Getränke von Eibisch= oder Pappelthee, Mandelmilch, brauche einen Umschlag von Leinsamen um den Hals, und ein Blasenpflaster auf die Brust.

Brandschäden. Man bestreiche den Schaden alle zwey Stunden mit Honig, oder streiche Terpentinöl mit einer Feder auf; oder lege ungekochte, geriebene Kartoffel über; oder frische, mit Salz gequetschte Zwiebeln; oder weißes Liliendl, oder weiße Seife, Schießpulver, Eiweiß rc. Ausnehmend heilsam ist bey tiefen Brandschäden die Klettensalbe. Beym Verbrennen der Augen müssen alle scharfen Dinge wegbleiben. Man gebrauche Rosenwasser, Milch,

Eiweiß; wenn der Schmerz vorüber ist, Bleiweiß-Salbe zum trocknen. Ein Löffel voll Baumöl, ein halber Löffel voll rother Essig, 3 Messerspitzen voll Goldglätte, gemischt, und die Augen bestrichen, thut ausnehmend gute Dienste. Gegen die Gewalt des Feuers wasche man sich mit einer Mischung von 16 Theilen Wasser, 4 Theil Allaun, und 1 Theil Schwefelsäure.

Branntwein. Von den Brau-Abfällen kann man zur Branntweinbrennerey benützen: das Glattwasser, den Ober- und Unterteig, das Kühlgeläger, den Zeug, und das Geläger von den Gährbottigen, und das Geläger von den Fässern. Alles kömmt in eine Bottige, und bleibt 7 Tage stehen. Wenn nun die Gährung vorüber ist, und eine Weinsäure sich eingestellt hat, so wird die Masse aufgerührt, und in den Kessel geschöpft. Die Kessel müssen einen halben Schuh unter dem Halse leer bleiben. Dann wird geheitzt, und fleißig umgerührt, damit die Masse nicht anbrenne. Fängt sie zu sieden an, so wird der Hut auf die Blase gesetzt, und alles wohl verstopft. Zugleich wird der Heitzofen geschlossen. Der Kessel soll ganz langsam zu tropfen anfangen, deßwegen muß man das Feuer nach Umständen dämpfen, oder anfachen können. Die Kühlfässer müssen immer mit frischem Wasser angefüllt seyn, damit die Röhren den gehörigen Niederschlag befördern. Von den Abfällen eines Sud Biers zu 8 Schäffel Malz können nur 4 Eimer guter Maisch gebrannt werden. Dieser wird 5 Wochen in Fässern aufbewahrt; das Zurückgebliebene aber ist ein vortreffliches Viehfutter. — Der Maisch kommt in den Branntweinkessel, welcher bis an den Hals angefüllt werden muß Dann wird der Hut aufgesetzt, und alles wohl verschlossen. Nun wird die Heitzung vorgenommen, doch so, daß man wohl Acht giebt, damit, wenn die Röhren beym Hut etwas warm werden, sodann das Feuer in dem Ofen verschlossen werde. Die Röhren müssen anfangs nur wenige, dann immer mehr Tropfen fallen lassen, bis selbe endlich so dünn, wie ein Zwirnsfaden, zu fließen anfangen, und dieser erste Branntwein, den man Vorschuß nennt, soll

nicht einmal laulich, vielweniger warm seyn. Dieß alles muß man mit dem Feuer leiten. Fünf Eimer guter Maisch sollen einen Eimer guten Branntwein geben. Dieser läßt sich in Fässern Jahrelang aufbewahren, und wird immer besser; allein er trocknet stark ein. — Von allen Gewächsen, welche einer geistigen Gährung fähig sind, kann Branntwein gemacht werden. Weingewächs hat vor allen den Vorzug; dann kommen alle Gattungen Getreide, Kirschen, Zwetschgen, Beeren, Kartoffel ꝛc. — Das Getreide wird geschrottet, dann eingemaischt, und auf die Gährung gebracht. Kaum ist letztere vor sich gegangen, so muß man die Masse sogleich in den Läuterungskessel bringen, wo alle geistigen Theile abgedampft, oder destillirt werden. Sonst wird alles beobachtet, wie bey den Brau-Abfällen. Um nun das lautere von den fremdartigen Theilen zu befreyen, und zum eigentlichen Branntwein von beliebigem Grad Stärke zu machen, wird derselbe, nachdem er zuvor in Fässern einige Zeit aufbewahrt worden, in einer besondern Blase von Neuem der Destillation unterworfen, welche Operation nun das Weinen, oder Branntweinbrennen genannt wird. Sobald das Rohr des Helms anfängt, heiß zu werden, wird das Feuer etwas gemäßiget, damit die Destillation nicht mit einem Male zu heftig in Gang komme, nicht zu viele Wasserdämpfe, und das übelriechende Phlegma zu häufig mit übergehe. Diese Destillation soll überhaupt sehr mäßig betrieben werden, und die übergehende Flüssigkeit nie warm aus der Kühlröhre kommen, deßhalb hat man hier, soviel möglich, für hinlängliches Abkühlungswasser zu sorgen. Der Trichter zur Vorlage soll immer mit einem Filtrum, d. i. Filz, Flanell ꝛc. belegt seyn, um den übergegangenen Fusel zurück zu halten. — Einen stärkern, und reinern, oder schwächern Branntwein erhält man, wenn man solchen früher, oder später von der Vorlage wegnimmt.

Brasilienholzbaum, Fernambuck, ein großer Baum, der in Brasilien häufig wächst. Das Holz ist hellroth, und nimmt eine vortreffliche Politur an. Es kömmt durch den Handel zu uns, und wird zum Färben vorzüglich gebraucht.

Braunfisch, ist ohngeachtet seiner Aehnlichkeit mit den Fischen ein Säugethier, und gehört zu den Wallfischarten. Man findet ihn in allen europäischen Meeren; sein Fleisch schmeckt, wenn er nur 7 Pfund schwer ist, sehr gut; sein Speck giebt guten Thran.

Braunkohle, hat mit den Steinkohlen viele Aehnlichkeit, wird häufig in den Flötzgebirgen gefunden, wo sie gegraben, und meistens zur Feuerung gebraucht wird. Oft ist sie sehr hart; dann werden Schleifsteine, Lineale u. a. daraus gemacht. Braunkohlenöl wird in den neuern Zeiten als ein Mittel gegen die Gicht empfohlen.

Braunstein, ein metallischer Körper, der in vielen Gebirgen, fast immer mit andern Erzen verbunden, gefunden wird. Vorzüglich braucht man ihn in Glasfabriken; in der Scheidekunst, in der Medizin gegen die Krätze, wo er mit so viel Schweinfett als Salbe angewendet wird. Die Töpfer und Ziegelbrenner geben ihren Waaren damit eine schwarze Farbe.

Brechen, freywilliges, wird gestillt durch ein Magenpflaster. Bey sauerem Erbrechen nützen Rhabarbertropfen, mit Klistiren; oder eine Tasse Kaffee, ein Glas Wein.

Breme, Pferdfliege, ein höchstbeschwerliches Insekt, das sich in schwülen Sommertagen in die Haut von Menschen und Vieh tief einbohrt, und das Blut aussaugt. Um sie besonders von den Pferden zu verscheuen, reibe man mit dem Safte von Kürbisblättern, oder mit frischen Hanfblättern Schlauch, Ohren, Nasen, Schweif rc. Hat der Stich eine Geschwulst verursacht, so bestreiche man den leidenden Theil mit Oel, oder Fett, um den Schmerz zu lindern.

Bremse, ist noch weit lästiger, als die Breme, legt ihre Eyer auf die Haut des Rindviehes, der Schafe und Pferde rc. Die Larven suchen dann unter der Haut ihre Nahrung, und werden eine schreckliche Plage für die Thiere. Ihr Daseyn verrathen die großen Beulen, womit zuweilen der Rücken eines Thieres besetzt ist. Durch fleißiges Waschen derselben mit Salzwasser kann man die Larven tödten. Unterläßt man dieß, so durchbohren sie die Haut. Bey Pfer-

den findet man die Bremsen=Eyer oft an den Lippen, oder in der Nase; bey Schafen in der Stirnhöhle, wodurch die bekannte, tödtliche Drehkrankheit erzeugt wird.

Brodbäckerey. Aus 100 Pfund Waizen erhält man 80, aus Roggen 77 Pfund Mehl. Nachdem es aus der Mühle gekommen, muß es gehörig abkühlen. Man darf es deßwegen nicht in Säcken lassen. 89 Pfund gewöhnliches Mehl geben 118 Pfund Brod. — Man macht Sauerteig aus dem Mehle. Man schüttet ohngefähr den dritten Theil des Kleinschrottes in den Backtrog, gießt siedend heißes Wasser auf den dritten Theil desselben, und macht ihn mit einem Rührscheite zu einem recht steifen Teige, welchen man, wenn er gehörig durchgearbeitet ist, so legt, daß keine Mehlklümpchen mehr darin sind. Den zweyten, und dritten Theil des Schrottes bearbeitet man eben so. Hierauf arbeitet man alle 3 Theile durcheinander, bestreut die Masse mit etwas Mehl, deckt sie mit einem leinenen Tuche zu, und läßt sie 6 Stunden lang abkühlen, daß sie milchwarm werde. Nach dem Abkühlen wird der Sauerteig mit etwas laulichtem Wasser unter einander geknetet, in einen dünnen Brei verwandelt, über die eingemischte und abgekühlte Masse geschüttet, und möglichst gleichmäßig darüber vertheilt. Ist beydes tüchtig durcheinander geknetet, so überläßt man es der Gährung. Nach dem Sinken des Sauerteiges aber wird gebeuteltes Mehl angeknetet, und im übrigen wie bey dem gewöhnlichen Brodbacken verfahren. Jedermann wird sich über die Schönheit dieses Brodes verwundern. — Ueberhaupt sollte man, besonders bey theuerer Zeit, der längst gemachten Erfahrung eingedenk seyn, daß das Brod wohl um ein Fünftel vermehrt wird, wenn man Kleien im Wasser kocht, womit man säueren oder einteigen will. Der Absud muß aber vor dem Gebrauche durchgeseihet werden. Waizen liefert auch ein besseres Brod, wenn man die Körner vor dem Mahlen in kochendes Wasser taucht, und dann wieder abtrocknet. — Alles Getreide, was bey nasser und kalter Witterung auf den Halmen nicht völlig reift, läßt sich noch sehr brauchbar machen, wenn man es

auf trockenen, luftigen Böden ein paar Monate lang täglich lüftet, und würfelt. — Feuchtes, schimmlichtes Korn verbessert man auf folgende Art: Man füllt mit dem Korn irgend ein Gefäß so weit an, daß es den vierten Theil des innern Raumes einnimmt, und gießt dann bis zum obern Rande kochend heißes Wasser darauf. Das Ganze rührt man um, und läßt es dann bis zum Erkalten ruhig stehen. Nun nimmt man die leichten, auf der Oberfläche schwimmenden Körner weg, seihet das Wasser ab, und trocknet das schwere Korn auf Böden, wie oben gesagt worden. — Um das Brod leicht verdaulich zu machen, gehört vorzüglich die Beymischung von Kümmel und Salz. — Nie soll man frisches, eben gebackenes Brod essen.

Brodbaum, wächst in heißen Ländern; dessen Früchte, welche den Melonen gleichen, werden vor der Reife abgenommen, in Blätter gewickelt, und auf heißen Steinen gebacken. Hiedurch bekommen sie den Geschmack des Waizenbrodes, und sind eine vortreffliche Nahrung.

Brombeerstrauch, der in Hecken, vorzüglich in Waldungen wächst, und auch in Gärten gezogen wird. Die schwarzen Früchte ißt man roh, oder man braucht sie zur Färbung des Weines, oder zur Bereitung eines Syrups. In der Schweiz brennt man vortrefflichen Branntwein daraus. Unreif getrocknet, und pulverisirt, macht man aus Wein einen guten Essig. Das Holz taugt zu Pulverkohlen, und die Blätter zum Gerben. Die Acker- und Steinbrombeeren werden weniger geschätzt.

Brüche der Kinder drückt man mit den Fingern behutsam zurück, und legt ein Gemisch aus Eyweiß, Alaun und Branntwein mit Kompressen auf. — Gegen Leistenbrüche muß man ein Bruchband beständig tragen. Wenn aber ein Theil der Gedärme im Hodensack sich schon entzündet hat, und heftige Schmerzen verursacht, dann gebrauche man eine starke Aderlaß, Klistire von weißen Kohlblättern, Küchensalz und Butter, lege Tücher von kaltem Wasser naß über, alle ¼ Stunde, und ist man so glücklich, den Bruch

zurück zu bringen, so koche man Wein mit Alaun, und lege sie unter das Bruchband.

Brunelle, eine — auf magern Plätzen wachsende Pflanze. Blätter und Blumen sind kühlend, und gelinde zusammenziehend, und werden in Wunden, in Bräune, und in der Mundfäule gebraucht. Das Vieh frißt das Kraut sehr gerne; die jungen Blätter lassen sich als Salat speisen.

Brunnenkresse. Sie wächst in ganz Europa, an Quellen und Bächen. Das Kraut hat einen scharfen, bitterlichen Geschmack, der sich durch die Kultur vermindert. Man braucht es in den Apotheken zu Kräutersäften, und in den Küchen im Winter und Frühlinge als Salat. Es ist ein harntreibendes Mittel. Der Same dient statt des Senfes. Die Vermehrung der Brunnenkresse geschieht blos durch Zertheilung der Pflanze, die aus Bächen gezogen, und in Wasserbehälter geworfen werden darf.

Brustbeschwerden. Bey Brustbeschwerden, die von einer allgemeinen Verschleimung herrühren, ist isländisches Moos ein vortreffliches Arzney-Mittel. Von diesem Moose kocht man ein Loth, welches vorher abgebrüht worden, in 1 Maß Wasser so lange, bis die Hälfte des Wassers verdunstet ist, und trinkt solches alle Morgen. Dabey halte man sich an eine stärkende Diät, hüte sich vor kaltem Trinken, dem Luftzuge, Erkältung der Füsse, Anstrengung der Lunge, vielem Sprechen, Schreien, Blasen, Tanzen, hitzigen Getränken, Rauchtabak, Gemüthsbewegungen, u. s. w.

Buche, ein schöner, hochstämmiger Baum, der am besten auf flachen Bergrücken, im schattigen Grunde, einzeln auf Höhen nicht gut gedeiht. Er wird 80 Fuß hoch, und 3 Fuß dick, und gegen 300 Jahre alt. Seine Wurzeln gehen nicht tief, und breiten sich mehr auf der Oberfläche aus. Beynahe alles von der Buche kann benutzt werden. Aus den Nüssen, wenn sie im Herbste von selbst abgefallen, nicht lange auf der Erde gelegen, und auf einer Mühle von ihren Häutchen befreyt worden sind, wird ein vortreffliches, klares Oel geschlagen, das zum Speisen, zum Brennen, und zum Wollenwaschen dient. Wenn man sie nach dem

Einsammeln an einem trockenen Orte einige Monate aufbewahrt, und fleißig umwendet, so geben sie ein reichlicheres Oel. Wird das Oel in eine steinerne Flasche gethan, und gut verschlossen in die Erde gesetzt, und 1 Jahr lang darin stehen gelassen, so ist es an Speisen vorzüglich gesund. Das ausgepreßte Mark, so wie die Nüsse selbst, sind ein kostbares Futter für das Geflügel. Auch kann man aus den Bücheln Stärke und Puder machen. Mit Erbsen vermischt, dienen sie zur Schweinsmast, doch bleibt der Speck davon immer etwas locker und weich. Dem Menschen ist der Genuß der Bücheln ungesund. Das junge Laub, und die frischen Triebe, verursachen bey dem Rindvieh Blutharnen, daher es in keine Buchholzschläge getrieben werden soll. Die getrockneten Blätter nimmt man hie und da statt des Strohes zu Matratzen; auch kann man sie, so wie die Rinde, zum Gerben brauchen. Den größten Nutzen gewährt aber das Holz. Weil es in der Luft leicht fault, und wurmstichig wird, so taugt es nicht zum Bauholz; aber es ist das beste Brennholz, und liefert zu den Hüttenwerken die brauchbarsten Kohlen, für die Seifen = und Pottaschensiedereyen, dann Glasfabriken die vortrefflichste Asche. Auch werden Pressen, Räder ꝛc. daraus gemacht. Im Wasser hält es sich sehr lange, und wird deßwegen zum Mühlenbau genommen. Aus dünnen Bretterchen macht man Degenscheiden, Bücherdecken, u. s. w. Die geraspelten Späne läutern und färben den Wein. — Man pflanzt die Buche am sichersten durch Samen fort, der im Anfange May's in einen lehmigen, mit Kies vermischten Boden gestreut wird.

Buchs, der sowohl baumartig, als sehr niedrig, (Zwergbuchs) ist. Beyde werden zur Zierde in unsern Gärten gezogen. Das Holz ist hart und gelb, und nimmt eine schöne Politur an. Im Wasser sinkt es unter, wird auch selten von Würmern angefressen. Man macht Flöten, und andere Instrumente, Dosen ꝛc. daraus. Auch die geaderte Wurzel giebt viele niedliche Sachen. Aus dem geraspelten Holze gewinnt man ein Oel, welches die Zahnschmerzen lindert. Der Buchsbaum wird durch Ableger fortgepflanzt,

der Zwergbuchs durch Zertheilung der Wurzeln. Beyde nehmen mit jedem Boden vorlieb; doch entziehen sie den nahe stehenden Pflanzen viele Nahrung, und den Schnecken dienen die Buchseinfassungen zum bequemen Aufenthalt.

Buchwaizen, Heidekorn, ist aus Asien zu uns gekommen. Die Blüthen sind ein köstliches Bienenfutter. Der Buchwaizen liebt einen sandigen, hohen, trockenen Boden, darf vor Juni nie gesät werden, und will nach der Aussaat einen Regen. Er blüht von Juli den ganzen Sommer hindurch, und treibt noch spat neue Blüthen, während der erste Samen schon anfängt auszufallen. Damit man nun nicht zu viel Samen verliere, so soll man ihn, sobald er schwarz zu werden scheint, in eine Schürze abstreifen; auf diese, zwar mühsame Weise gewinnt man 4mal so viel Körner. Das Stroh wird zu Heu gedörrt; aus dem Samen macht man Grütze, auch Mehl, das, mit anderm Mehl vermischt, Brod giebt. Auch Branntwein wird daraus gebrannt; Schweine und Federvieh macht er ausserordentlich fett. Das frische Kraut fressen die Kühe, das dürre nur die Schafe.

Büffel, ein Ochsengeschlecht, das in Asien einheimisch ist, aber auch jetzt noch im Salzburgischen als Hausthier gebraucht wird. Seine Wildheit verliert er nie ganz, daher man ihm einen eisernen Ring durch die Nase zieht, wo ihn dann ein Knabe leiten kann; aber striegeln läßt er sich nicht, und unerträglich ist ihm die rothe Farbe. Er geht sogar auf den Menschen los, der sie trägt; das Feuer hingegen scheut er. Man hält ihn zum Lastziehen, und er leistet mehr, als 2 Ochsen. Er nimmt mit schlechtem Futter, Erbsen, Bohnen, Waizenstroh u. dgl. vorlieb. Die Büffelkühe geben zwar nicht so viel Milch; allein sie ist fetter, und wird, mit gemeiner Milch vermischt, zu Butter und Käse gebraucht. Das Fleisch ist grob, aber saftig, und gut zu essen. Den größten Nutzen gewährt die Haut, welche sehr dick ist, zu Schläuchen, Beinkleidern, Kollets, Handschuhen, u. dgl. verarbeitet wird. Das englische Pfundleder wird daraus verfertiget. Hörner und Klauen verarbei-

ten die Drechsler zu Dosen, Kämmen, u. a. Die Haare dienen zum Ausstopfen der Sättel, Stühle ꝛc.

Butter einzusalzen. Man nimmt zwey Theile Kochsalz, einen Theil Zucker, einen Theil Salpeter, mische dieses wohl durch einander, knete auf 1 Pfund Butter 2 Loth dieser Mischung wohl durch, und schlage sie zum Gebrauche ein. Man muß sie aber wenigstens 4 Wochen stehen lassen, ehe man sie anbricht. — Ranzige Butter wieder schmackhaft zu machen. Man wäscht sie noch einmal, gießt frische, gute Milch darüber, und läßt sie 8 Stunden stehen. Dann wird die Milch abgegossen, die Butter frisch gewaschen, und vom neuen eingesalzen. — Vor dem Ranzigwerden schützt man die Butter, wenn man sie in leinene Tücher einschlägt, die man zuvor im Wasser gelöschter Pottasche stark befeuchtet hat, oder auch in Buchenholz-Lauge.

Buttern, (Rühren) heißt durch ununterbrochenes Schlagen aus dem Milchrahm Butter machen. Man seihet die Milch, wenn sie von der Kuh kömmt, durch ein reines Tuch und schüttet sie in weite Gefäße. Wenn die Milch zu einer dicken Substanz gestanden, und der Rahm aufgeworfen, nimmt man diesen ab, und wenn man genug davon hat, so füllt man damit das Butterfaß zur Hälfte. Nun rührt man die Masse mit dem Butter-Sterl so lange, bis sich alles Milchige absondert, und die Butter sich in Knollen zusammen giebt. Diese nimmt man heraus, knetet, und wascht sie so lange, bis kein gefärbtes Wasser mehr davon fließt; dann wird sie eingesalzen.

C.

Cacaobaum, wächst in Südamerika wild; an andern Orten wird er wälderweis gepflanzt. Er wird 18 Fuß hoch, hat eine zimmetfarbige Rinde, und Früchte in Gestalt der Melonen, mit grauen Samenkörnern, welche letztere die eigentliche Frucht, und das Nutzbarste des Baumes sind, welcher durch das ganze Jahr blüht, und Früchte trägt. Diese werden im Juni und Dezember gesammelt, die Kerne (Cacaonüsse, oder Bohnen) ausgenommen, und getrocknet, dann

nach Europa gesendet. In ihrem Vaterlande macht man aus den Nüssen mit Milch oder Wasser verschiedene Speisen; bey uns wird gewöhnlich das bekannte Getränke, Chocolade, daraus verfertiget. Sie werden zu dem Ende geröstet, geschält, gestoßen, auch mit Zucker, Zimmt, Vanille, und andern Gewürzen vermischt, in blechernen Formen zu festen Tafeln gebildet, und sodann zum beliebigen Gebrauche verwendet. Ohne Gewürze ist die Chocolade ein gesundes Getränk, das mit Recht schwachen, und auszehrenden Personen empfohlen werden kann; hat sie aber viel Gewürz, so erhitzt sie das Geblüt, und ihr Genuß ist meist von üblen Folgen. Aus den Cocaobohnen bereitet man auch Oel und Seife.

Campherbaum, kömmt gleichfalls nur in Ost- und Westindien fort. Von ihm erhält man den gemeinen, oder künstlichen Campher, das reinste, flüchtigste Harz, das weiß, und durchscheinend ist, sich wie Seide anfühlen läßt, einen starken Geruch und Geschmack hat, auf dem Wasser schwimmt, und im Feuer mit einer hellen, weißen Flamme brennt. Dieser Campher wird durch das Aussieden der Blätter, Nüsse, Wurzeln, der Rinde und des Holzes gewonnen, und erst in Europa raffinirt. Man gebraucht ihn als ein vorzügliches Arzney-Mittel in Faulfiebern, Krämpfen, zur Zertheilung der Geschwulsten, bey Geschwüren ꝛc. Auch macht man ein Oel, und einen Spiritus daraus.

Canarienhecke, ist ein kleines, verschlagenes Behältniß mit Wachholdersträuchen, und andern Gesträuchen versehen. Zur Frühlingszeit thut man Canarienvögel von beyderley Geschlecht hinein; man giebt ihnen Moos und Wolle, womit sie ihr Nest selbst machen können, oder auch, man giebt ihnen gleich ein geflochtenes Nest. Im ersten Falle muß man ihnen, sobald das Weibchen das erste Ey gelegt hat, sogleich alles Moos ꝛc. wieder wegräumen.

Canariensamen, ein Halmgewächs mit Aehren, das in Sizilien wild wächst, aber auch bey uns gebaut werden kann. Man sät im Frühjahr auf ein gut zubereitetes Land und behandelt das Gewächs wie Getreide. Den Samen

fressen die Canarienvögel sehr gerne; man macht Mehl daraus, und backt mit Waizenmehl vermischt Brod davon. Der Same giebt ein Oel, das verspeist werden kann.

Canarienvogel, hat auf den canarischen Inseln seinen Ursprung, und gehört zum Geschlechte der Sperlinge. Bey uns kommt er nur im Zimmer fort, und auch die Fortpflanzung geschieht auf vorbesagte Weiße, (Canarienhecke) oder in sogenannten Durchlässen. Der Hahn ist immer gelber, als das Weibchen, besonders an der Brust. Das Weibchen brütet des Jahres drey = bis viermal, und legt gewöhnlich 3, auch 5 Eyer. Man kann sie sehr zahm machen, daß sie ihr Futter aus der Hand nehmen u. s. w., so wie man sie mit einer kleinen Drehorgel allerley Stückchen lehren kann. Ihr ordentliches Futter ist zerknirschter Hanfsamen; dann lieben sie auch Salat, Hühnerdarm, Zucker und Canariensamen. Den Bauer darf man nie ohne Salat lassen. In Hecken muß man auch Ameisen = Eyer geben; die Jungen erhalten kleingehackte, harte Eyer, mit etwas Salat. Wenn man sie im May in die Hecke setzt, giebt man nur das halbe Futter, damit die Eyer nicht zu fett werden. Im September werden sie wieder in den Bauer gethan. — Geschwüre am Kopfe muß man mit Butter schmieren, bis sie aufgehen. Wenn sie sich zu mausen anfangen, giebt man ihnen gerne etwas Zuckerkandis unter das Getränke. Die Läuse vertreibt man, wenn man sie öfter mit Wein bespritzt, und wieder an der Sonne trocknen läßt. — Mit Stiglitzen lassen sich schöne Bastarde ziehen, die sich aber nicht mehr fortpflanzen.

Canellbaum, wird 30 Fuß hoch, und wächst auf den westindischen Inseln. Alle Theile des Baumes sind gewürzhaft, und brauchbar, besonders wird die Rinde benutzt, die inwendig weißgelb, aussen aber röthlich gestreift aussieht. Man sondert ihre innere Lage behutsam ab, rollt sie zusammen, trocknet und versendet sie sodann nach Europa, wo sie unter dem Namen Zimmtrinde in den Handel kommt. Sie hat einen starken gewürzhaften Geschmack, und wird als

ein magenstärkendes, der Fäulniß widerstehendes Mittel auch an Speisen gebraucht.

Caper, ein Strauch, der auch im südlichen Europa an alten Mauern, und an steinigten Plätzen wächst, auch zwischen den Olivenbäumen angetroffen wird. Von ihm nimmt man die noch nicht aufgeblühten Blumenknospen, legt sie in Essig, und führt sie nach Deutschland, wo sie unter dem Namen Capern an die Speisen kommen. Sie haben magenstärkende, und auflösende Kräfte; ihr Genuß wird Hypochondristen angerathen. — Man könnte auch in Deutschland eine Art Capern erhalten, wenn man die grünen Blüthenknospen der Dotterblume, des Ginstpfriemenkrauts, des Hollunders, und der indianischen Kresse pflücken, und in Essig einmachen wollte.

Cardobenedikte, Benediktendistel, eine zwey Fuß hohe Pflanze, die in Deutschland hin und wieder in Gärten, oder auf Feldern gezogen wird. Der Same enthält einiges Oel, das für schweißtreibend gehalten wird. Den größten Nutzen gewähren die Blätter, die man sammelt, ehe die Blumen hervorbrechen. Sie werden in der Medizin mit gutem Erfolge gebraucht, und man gewinnt aus ihnen Essenzen, Extracte, einen Syrup, und ein Salz.

Carfunkel, ein hochblutrother Stein, der eine Abart des edlen Granats ist, und geschliffen zu Pettschaften, Ringen 2c. gebraucht wird.

Carniol, ein Edelstein, der gewöhnlich roth aussieht, ins Gelbe, Braune und Weisse übergeht. Ausser dem Oriente wird er auch in Böhmen, Sachsen und Zweybrücken ganz los im Wasser, auf Feldern, und in der Dammerde mit andern Kieseln gefunden. Aus ihm verfertigt man viele Kunstsachen; der schönste kommt aus Arabien.

Cassie, und zwar Sennencassie, eine vier Fuß hohe Pflanze, die auch bey uns in Gärten gebaut werden kann. Man gebraucht die Blätter in der Medizin als abführendes Mittel. Um ihre besten Kräfte zu behalten, soll man nur einen Aufguß machen, statt sie zu kochen. Sie

verlangt einen guten Boden, und sorgfältige Behandlung. Beym Versetzen soll man die jungen Pflanzen mit dem Ballen ausheben, damit die Wurzeln nicht aus ihrer Lage kommen.

Ceder, ein majestätischer Baum in Asien, beynahe ausschließlich auf dem Berge Libanon zu finden. Er gehört zum Nadelholz, wird 80 Fuß hoch, und 9 Fuß dick, auch über 1000 Jahre alt. Dessen ohngeachtet wächst er schnell, und kommt in jedem, selbst im schlechten, steinigten Boden gut fort. Man hat ihn bereits in England und Frankreich, auch hie und da in Deutschland gezogen. Man sät im Frühlinge völlig reifen Samen in Töpfe mit guter, lockerer Gartenerde, und hält sie eine Zeitlang feucht. Im ersten Sommer bleiben die Pflänzchen niedrig; man schützt sie den Winter über mit Laub, vertheilt sie einzeln in kleine Kästchen, und versetzt sie nach 3 Jahren ins Freye. — Alles an der Ceder duftet; das Harz, das vom Baume, und von den Zapfen herabfließt, ist weich, und der Geruch dem Balsam gleich. Das Holz ist kostbar, fein, fest, wohlriechend, braunroth, und widersteht lange Zeit der Verwesung.

Chamille, wovon die römische Chamille in Deutschland und Schlesien auf sonnigen Triften wildwachsend gefunden, aber auch in Gärten und auf Aeckern gezogen wird. Blumen und Blätter besitzen einen starken Geruch, und sind kräftiger, als die gemeine Chamille. Man verfertigt ein Oel, und einen Extract daraus, und treibt damit einen einträglichen Handel nach England, Rußland und Amerika, wo man sie statt des Hopfens zum Schiffsbier benutzt. Die Hundschamille ist ein lästiges Unkraut; die Färberchamille wächst an Mauern u. s. w. Die Blumen färben hochgelb auf Wolle. Die gemeine Chamille blüht den ganzen Sommer hindurch in Gärten und auf Feldern häufig. Ihre Blumenkelche haben vorzügliche Heilkräfte, werden als Thee in Krämpfen, in Koliken, bey Magenbeschwerden ꝛc. mit ungemein guter Wirkung gebraucht. Aus den Blümchen der Scheibe wird ein vortreffliches Oel destillirt, das den Würmern zuwider ist. Schafe fressen die Pflanze sehr gerne;

die Seide färbt sie gelb. — Die Mutterchamille findet man auf Schutthaufen; ihr Geruch ist weniger angenehm, ihr Geschmack bitter; man braucht sie aber gegen Mutterbeschwerden, Kopfweh und Rhevmatismen.

Champagner ähnlichen Wein zu bereiten. Man nehme saftreiche Birnen, reibe sie nebst den Schalen auf einem Reibeisen, und presse diesen Brei aus. Der Saft kömmt in ein Fäßchen oder in eine gläserne Flasche. Man verwahrt die Oeffnung von Beyden ganz leicht mit einem Stückchen Leinwand. Nach 3 Tagen drängt sich die Hefen aus dem Gefäße. Hat sich der Schaum gelegt, so wird das Gefäß mit einer andern Portion gegohrnen Saftes vollkommen angefüllt, und die Oefnung fest verschlossen. Das Ganze bleibt sodann in einem kühlen Keller 6 Wochen ruhig liegen. Vom Fäßchen kann man nun das reine Fluidum auf Bouteillen abziehen, und verpichen. Die Flaschen enthalten nun einen sehr angenehmen Wein, der vom Champagner schwer zu unterscheiden ist.

Champignon, unter den eßbaren Schwämmen der bekannteste, wird den ganzen Sommer hindurch häufig auf Wiesen, Weiden, und in Gärten, besonders auf Mistbeeten gefunden. Er hat einen kurzen, weißlichten Stiel, und einen gewölbten, glaten, weißen Hut. Nach einem warmen Regen kommt er in einer Nacht aus der Erde hervor, und gleicht anfangs einem runden Kügelchen. Jetzt ist er, in Essig eingemacht, am schmackhaftesten. Aber man muß sich beym Einsammeln vorsehen, daß man ihn nicht mit dem gefährlichen Boviste verwechsle, welcher gleichfalls kugelförmig hervorschießt. Sichere Kennzeichen sind: der Boviste hat keinen Stiel, ist auf der Oberfläche rauh, und inwendig mehlig; der Champignon hingegen zeigt einen Stiel, hat eine glatte Haut, und wenn diese aufgerissen wird, unter derselben weißliche, und rothbräunliche Blättchen, die in wenigen Tagen schwarz werden. Nur ganz jung, wenn sich das Kügelchen kaum geöffnet hat, ist der Champignon gut zu essen; später, wenn die Blättchen schwarz sind, oder

wenn er in einem Geschirr wieder kalt geworden, taugt er nicht mehr. Man ißt ihn auf verschiedene Art, zieht aber vorher die weiße Haut vom Fleische ab, und nimmt die Blättchen heraus. Er wird auch getrocknet, um ihn im Winter speisen zu können. Das beste Gegengift gegen giftige Champignons ist guter Weinessig, häufig getrunken.

Chinabaum, Fieberrindenbaum, wächst in Südamerika. Die Rinde ist jene kostbare Medizin, welche in Fiebern und andern Krankheiten so wohlthätig angewendet wird. Sie wird vom September bis November von den Bäumen abgeschält, und nach Europa versendet. Als Surrogat empfahl man in den neuern Zeiten die Schale des Granatapfels, bittere Mandeln, die Wandflechte, Baldrian, die Rinde des Perückenbaumes, u. a. m.

Christophskraut, hat weiße Blumen, und schwärzlichrothe Beeren; wird 2 Fuß hoch. Der Saft der Beeren giebt, mit Alaun gekocht, eine schwarze Dinte. Kraut und Wurzel sind blasenziehend. Es wächst an schattigen Orten in Wäldern.

Chrysolith, ein goldgrüner Edelstein, der im Oriente, aber auch in Böhmen, Sachsen und Ungarn gefunden wird. Er wird geschliffen, und in Ringe eingefaßt.

Cichorie, Wegwart, eine nützliche Pflanze, die an Wegen ꝛc. wild wächst, und auch in Gärten und Feldern häufig gebaut wird. Sie hat blaue Blumen, einen ästigen Stengel, verlangt zum Anbau einen guten, lockern, nicht frisch gedüngten Boden; ihr Same wird im May mit etwas Sand vermischt ausgestreut. Die jungen Pflanzen dürfen höchstens 6 Zoll nahe beysammen stehen. Sind die Blätter 1½ Zoll lang, so muß der Acker von Unkraut gereiniget werden. Gegen den Herbst versetzt man, was Samen geben soll, 1 Fuß weit in einen guten Boden; die übrigen Pflanzen, die man als Gemüse brauchen will, zieht man aus, und erhält die Wurzeln im Keller, in Sand eingeschlagen, frisch. Gewöhnlich aber bedient man sich der Cichorien-Wurzeln statt des Kaffee's. Was also dazu bestimmt ist, läßt man den Winter über im Boden, gräbt sie in den ersten

schönen Tagen im März aus, wäscht sie wie die Möhren rein, schabt, schneidet, trocknet sie an der Luft, röstet sie, aber gelinde, wie den arabischen Kaffee, und mahlt sie mit Vortheil gleich nach dem Rösten, wenn sie noch etwas warm sind, zu Pulver. Der Ertrag eines mit Cichorien bebauten Ackers ist sehr bedeutend. In Braunschweig allein sind 17 Cichorien = Kaffee = Fabriken, die jährlich für 2 Millionen Guld'n Kaffee verschicken. — Die Wurzel besitzt stärkende, auflösende Eigenschaften, und leistet als Salat bey Leberverstopfungen, in der Gelb = und Bleichsucht gute Dienste. Mit Zucker überzogen wird sie bey Kindern gegen die Würmer angewendet; die Blätter kann man als Salat speisen, nachdem sie wie Endivien gebleicht worden. Von Blättern und Stengeln wird die Milch des Rindviehes sehr gut und fett. Der Same wird im September reif, mit dem Stengel abgeschnitten, und getrocknet.

Citronenbaum, wächst in den wärmern Ländern, und im südlichen Europa in ganzen Wäldern, und giebt uns in seinen Früchten die bekannten Citronen. Je dünner die Schale ist, desto reichlicher geben die Früchte Saft, und desto mehr werden sie geschätzt. Man findet auf dem Citronenbaume das ganze Jahr hindurch Blüthe, unreife und reife Früchte; selten läßt man sie ganz reif werden, weil sie sich alsdann länger halten, und eine angenehmere, stärkere Säuere bekommen. So werden sie fast durch die ganze Welt versendet. Man gebraucht sie in der Oekonomie und Medizin auf die manigfaltigste Weiße. Aus den Schalen bereitet man auch das Citronenöl. Der Saft dient als Gewürz an Speisen, oder zu einem erfrischenden, heilsamen Getränke in Hitzkrankheiten und Faulfiebern. Zu Citronenessig nimmt man 6 saftige Citronen, schneidet die gelbe Schale bis an das Mark ab, und schält die weiße, lederartige Haut von der gelben Schale rein weg, nimmt die Kerne aus dem Mark, und zupft dieses in zwey Maß starken Weinessig, wirft hernach die gelbe Schale kleingeschnitten hinzu, und läßt dann alles an der Sonne einige Tage digeriren. — Im nördlichen Europa zieht man den Citronen=

baum in Gewächshäusern, ja in jedem frostfreyen Zimmer, aus Samenkörnern, und okulirt die zarten Stämmchen im 4ten Jahre. Auch durch abgeschnittene Zweige läßt er sich fortpflanzen. Die beste Erde ist 4 Fuß hoher Rasen, mit ⅓ recht gut verfaultem Kühdünger, und ⅓ Sand. Alle zwey Jahre ist im Frühling das Versetzen der Stämmchen nöthig, wobey die Wurzeln beschnitten werden. Man bringt sie ins Freye, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Im Sommer müssen sie fleißig, im Winter nur wenig begossen werden.

Cochenille, eine sehr nützliche Gattung von Schildläusen, die in Merikо angetroffen wird. Von diesem Insekte erhält man die kostbare Scharlachfarbe. Alle Versuche, sie nach Spanien und Frankreich zu verflanzen, waren bisher vergebens.

Colik, ein schmerzhafte Krankheit. Man gebrauche vorerst erweichende Klistire, und Brei = Umschläge. Zu Klistiren nimmt man Ehrenpreis, oder Chamillen, kocht sie, und thut ein paar Löffel voll Baumöl und etwas Salz dazu. Chamillen = und Schafgarben = Thee, alle ¼ Stund eine Tasse voll warm getrunken, dient zur Linderung der Schmerzen bey allen Coliken. Bey Windkoliken kann man auch Thee trinken von Fenchel und Anis.

Coloquinte, ein Gurken = Geschlecht, das aus dem Oriente zu uns kömmt. Das schwammichte Fleisch ist ein scharfes Purgirmittel; die Samenkörner wirken gelinder, und werden auch zum Schwarzfärben der Seide benutzt.

Conchylien, oder Schalwürmer, wovon die Schnecken auf dem Lande, die Muschelthiere aber blos im Wasser leben, am häufigsten im Meere, wo sie mit Netzen gefangen werden. Die prächtigsten findet man in Ostindien. Sie dienen andern Thieren, und viele, z. B. Austern und Landschnecken, den Menschen zur Nahrung. Die Perlenmuschel liefert die kostbaren Perlen, die Purpurschnecke Purpurfarbe. Viele Schalen werden zu Kunstsachen verarbeitet; oder man brennt sie auch zu Kalk, oder nimmt sie statt des Düngers.

Copal, ein dem Bernstein ähnliches, elektrisches, durchsichtiges Baumharz aus Südamerika. Auf Kohlen geworfen riecht es sehr angenehm; wird auch zu künstlichen Arbeiten, wie der Bernstein, und zur Verfertigung schöner Lackfirniße gebraucht.

Corallen, überaus kleine Thiere, die wie Milchtropfen aussehen, Glieder haben, und in Gehäusen leben, die man ebenfalls Corallen nennt. Man findet sie an den Ufern und Felsen des Meeres häufig, daß sie ganzen Felsen ähnlich sehen. Große Stücke braucht man deßwegen auch zum Bauen und Kalkbrennen; die kleinern, besonders die rothen und schwarzen, werden zu verschiedenen Kunstsachen verarbeitet.

Coriander, eine bekannte Schirmpflanze, die ihres gewürzhaften Samens wegen in Gärten, und auf Feldern gezogen wird. Frisch hat der Same, und die ganze Pflanze, einen stinkenden Geruch, womit man vorzüglich den Maulwurf vertreiben kann; getrocknet aber sind die Körner ein angenehmes Gewürz. Man backt sie in das Brod, mischt sie in Käse, und braucht sie zum Bier und Branntwein. Jenem geben sie eine berauschende Kraft, und diesem einen bessern Geschmack. Wenige Körner, des Morgens genossen, sind für den Magen gut; viele verursachen Schwindel. Durch Destillation erhält man ein windtreibendes, magenstärkendes Oel. Der italienische Coriander ist der beste.

Cornelbaum, blüht sehr zeitig im Frühjahre, kommt in jedem Boden, in jeder Lage gut fort, nur nicht in nasser. Er läßt sich hochstämmig, und strauchartig ziehen. Die Fortpflanzung geschieht sehr leicht durch Samen, Stecklinge und Wurzelschoße. Von den Früchten sind die rothen am besten, und fruchtbarsten. Man ißt sie roh, macht sie mit Zucker und Essig ein, oder kocht sie zu einer Latwerge. Durch Gährung erhält man einen guten Wein und Branntwein. Wenn sie noch nicht völlig zeitig abgenommen, und in Salzwasser mit Lorbeerblätter und Fenchelsamen gelegt werden, so kommen sie den Oliven an Farbe und Geschmack gleich. Die jungen Blätter, an der freien Luft getrocknet, geben einen angenehmen Thee. Rinde, Blätter und Sa=

men sind zum Gerben gut; aus dem Holze macht man Radspeichen, Messerhefte, u. s. w. Der Baum wird gegen 100 Jahre alt.

Crokodil, die größte Eidechse auf der Welt. Es hält sich im Nil, in Oberägypten auf, lebt von Fischen, Ziegen, Schafen u. s. w. Menschen fällt es eigentlich nicht an; es fürchtet sich vielmehr vor ihnen. Sollte es ja, gereitzt, auf den Menschen losgehen, so kann man ihm durch Seitensprünge ausweichen; denn es wendet sich hart um. Es legt Eyer, zweymal so groß wie Gänseeyer, welche wegen ihres Bisamgeruches selbst von den Menschen gegessen werden. Mit der Haut des Crokodils will in neuesten Zeiten ein Reisender gefunden haben, leicht und bequem den Bart abzunehmen.

Croton, ein Färbekraut, das im Oriente wild wächst, aber auch schon in Frankreich gezogen wird. Blätter und Stengel geben eine blaue Farbe, welche unter dem Namen Lakmus verkauft wird.

Curkume, Erdsafran, eine Pflanze, die in Ostindien zu Hause ist, aber auch bey uns in Gärten gezogen wird. Die Wurzel ist ein Handelsartikel, riegt gewürzhaft, wie der Safran und Ingwer. Bey uns braucht man sie vorzüglich in der Färberey. Sie geben wollenen und leinenen Zeugen eine schöne, doch nicht dauerhafte gelbe Farbe. Die Künstler färben damit auch die Metalle goldgelb, und Spiegelrahmen, und andere Sachen, die man vergolden will, werden zuerst mit Curkume = Farbe überzogen.

Cypresse, ein immergrüner Baum, aus dem Oriente, der aber auch in Deutschlands Lustgärten gezogen wird. Er hat bläulich grüne Blätter, und eine Pyramidengestalt, und trägt kleine Zapfen mit bittern Nüssen. In seinem Vaterlande quillt aus dem Stamme häufig ein Harz, das dem Terpentin ähnlich ist. Das wohlriechende Holz widersteht sehr lange der Fäulniß. Durch Samen, noch schneller durch Ableger, kann man die Cypresse fortpflanzen.

D.

Dachs, aus dem Geschlechte der Bären, ist aber Hunds- und Schweinartig gestaltet. Er ist ein träges, menschenscheues Thier, das immer einsam in Wäldern lebt, und sich an ruhigen Stellen in die Erde gräbt. Er geht nur des Nachts auf Nahrung aus, sucht sich Vogeleyer, junge Haasen, Vögel, Schlangen, Frösche, Schnecken, Obst, Rüben und Wurzeln. Den Tag über schläft er meistens, und den Winter über fällt er gar in einen langen, jedoch leichten Schlaf. Man fängt ihn am besten im Spatherbst, wo er am fettesten ist, und 30 — 40 Pfund wiegt, mit Fangeisen, oder mit Dachshunden, die ihn aus seiner Wohnung heraus beissen. Sein Fleisch wird gegessen, ist gesund und wohlschmeckend, wenn das zu viele Fett zuvor weggeschnitten worden. Das Fett wird von den Jägern, und in den Apotheken benutzt. Das Fell ist so fest und dauerhaft, daß keine Nässe durchdringen kann, wird deßwegen zu Jagdtaschen, Koffer-Ueberzügen, u. dgl. gebraucht. Die Haare dienen zu Bürsten und zu Pinseln für Mahler und Vergolder.

Damhirsch, ist kleiner als der Edelhirsch; häufig trifft man ihn in England, und Dänemark an; in Deutschland wird er mehr in Thiergärten gehalten. Sein Fleisch ist zart, und schmackhafter, als das Hirschfleisch, seine weiche, feine Haut giebt vortreffliches Leder zu Beinkleidern, Stiefeln und Handschuhen; die Haare gute Polster, das Geweihe Messerhefte, und in den Apotheken gewinnt man daraus Spiritus und Oel. Sein Unschlitt wird dem des Hirsches vorgezogen.

Dattelbaum, trägt Steinfrüchte, in Gestalt der Eicheln, welche goldgelb aussehen, ein saftiges, süßes Fleisch, und einen harten, länglichten Kern haben. In den dürren Sandwüsten Afrika's sieht man ganze Wälder von Dattelbäumen; aber auch in Italien kommen sie fort; doch erreichen sie in diesen Ländern nie die natürliche Höhe, so wie seine Früchte nie vorzüglich gut werden. Alles am Dattelbaume wird benutzt. Das Holz taugt zum Bauen; das Mark der jungen Stämme läßt sich essen; aus den Blättern flicht man Körbe und Matten, auch werden sie jung als

Gemüse gekocht. Macht man Einschnitte in den Stamm, so erhält man einen süßen Saft, (Palmwein) den größten Nutzen aber liefern die Früchte. Sie sind oft die beste Nahrung der Einwohner; häufig aber werden sie getrocknet, und kommen so durch den Handel zu uns. In der Medizin werden sie als Brusttrank empfohlen. Mit den gemahlenen Dattelkernen füttert man Rindvieh, u. a. Hausthiere. Durch Kerne und Wurzelschößе werden die Dattelbäume fortgepflanzt.

Diamant, der vorzüglichste Edelstein, der in den heißen Ländern, vorzüglich in Brasilien gefunden wird. Eigentlich ist er farbenlos, und wasserhell, wie ein Thautropfen; aber im vollen Lichte zeigt er das schönste Farbenspiel. Er ist so hart, daß er von keiner Feile angegriffen wird, wohl aber sich spalten, und bohren läßt. Im stärksten Feuer leidet er keine Veränderung, wenn er mit Kohlenstaub umgeben wird; er verbrennt aber ganz, und ohne eine Asche zurück zu lassen in einem anhaltenden, offenen Feuer. Zum Schleifen bedient man sich eines eigenen Pulvers, das aus den schlechtesten Diamantsteinen gestoßen wird. Die geschliffenen Steine heißen Rosetten, Dicksteine, Brillanten, oder Tafelsteine. Alle werden zu dem vornehmsten Schmucke gezählt. Ferner braucht man den Diamant zum Glasschneiden und zum Bohren der Granaten ꝛc. Die unächten Diamanten, die aus Crystall, Flußspath und Glas gemacht werden, erkennt man leicht daraus, daß diese der Feile nicht widerstehen, und vom wahren Diamant Risse bekommen.

Diamantspath, aus China ꝛc. Man braucht ihn als Pulver zum Schleifen und Schneiden harter Steine, und des Stahls; die schönsten Stücke aber zu Juwelen.

Dill, eine Schirmpflanze, die in jedem Boden gut fort kömmt, sich selbst besamt, oder im Herbste gesäet wird. Blumen, Blätter und Samen werden ihres angenehmen Geruches wegen als Gewürz zum Einmachen der Gurken, und zum Sauerkohl genommen. Aus dem Samen erhält man auch ein hellgelbes Oel, das erwärmende, und krampflindernde Eigenschaften besitzt, und besonders gegen Blähungen und Koliken empfohlen wird.

Dinte, schwarze, zu machen, nimmt man 6 Loth feinpulverisirte Galläpfel, 6 Loth dunkelgrünen Vitriol, und läßt sie in 2½ Maaß Bieressig 48 Stunden lang stehen. Dann werden 4 Loth Gummi = Arabikum im Wasser aufgelöst, und darunter gegossen. Man rührt dieß täglich um, und gießt von Zeit zu Zeit etwas Essig dazu. — Dintenflecken aus der Leinwand ꝛc. zu bringen, schmelze man reinen Talg, tränke damit die befleckte Stelle, und wasche hierauf den Fleck mit viel Seife aus. — Dintenflecken aus Fußböden zu bringen, wird ¼ Pfund Vitriol nach und nach in 2 Pf. reines Flußwasser getröpfelt, und wenn die Wärme verschwunden ist, in einer Glasflasche aufgehoben. Man scheuert den Fußboden mit warmem Wasser und Sand recht gut ab, gießt dann von dieser Flüssigkeit etwas darauf, und läßt sie einige Stunden ruhig stehen. Wenn die Flecken verschwunden sind, wird der Fußboden noch einmal abgewaschen.

Dintenfisch, eine Meerspinne, deren Schale unter dem Namen weißes Fischbein, oder Meerschaum (ossa saepiae) zu uns gebracht wird, und zum Schleifen feiner Sachen, z. B. des Elfenbeins, gebraucht wird. Auch braucht man sie in der Apotheke, wie Krebsaugen, oder zum Zahnpulver. Der Eyerstock dieses Thieres kömmt als eine besondere Leckerey unter dem Namen Seetrauben zu uns.

Diptam, ein Ziergewächs, das aber auch in Vorhölzern, und auf trockenen Anhöhen wild wächst. Die Blumen werden von den Bienen fleißig besucht; die frische, bittere Wurzel wird in der Medizin, gegen Würmer, Wechselfieber ꝛc. gebraucht. Durch Samen, und durch Zertheilung der Wurzeln wird er leicht fortgepflanzt.

Distel, ein lästiges Unkraut, welches in Gärten und Feldern leicht dadurch vertilgt wird, daß man die Stengel gleich nach der Blüthe abschneidet. Indeß ist die Bisamdistel ein gutes Futter für die Schweine, die Speerdistel für die Esel, die Mariendistel giebt sogar ein gutes Gemüse, und alle Disteln haben den besonderen Nutzen, daß man aus ihrer Asche das feinste, weiße Glas, und aus ihrem Samen für die Mahlerey sehr gutes Oel machen kann.

Dohle, ein Vogel aus dem Rabengeschlecht, der bey uns auf hohen Thürmen, und in alten Mauern nistet. Die Dohle lebt von Würmern, Insekten, Engerlingen, und besonders von der Kieferraupe, auch vom Aas. Sie läßt sich zahm machen, und läuft dann frey im Hause herum; man muß aber vor ihr alle glänzende Sachen verbergen, weil sie solche gerne davon trägt, und versteckt. Man kann sie auch einzelne Worte sprechen lehren. Die Jungen lassen sich gut essen. Die Bergdohle fügt den Getreidfeldern vielen Schaden zu.

Dompfaffe, ein Singvogel, wohnt gerne in gebirgigen Waldungen, lebt von Pflanzen und Beeren. Die Jungen kann man leicht zahm machen, und sie artige Melodien lehren. Ihr Fleisch ist zart und wohlschmeckend.

Dorndreher, kleiner Neuntödter, ein Zugvogel, der von Maikäfern, Feldgrillen, und andern Insekten lebt, und dieselben tödtet, auch wenn er sie nicht mehr frißt. Sein Gesang ist angenehm, ähnlich sogar der Nachtigall oder Lerche. Im September zieht er wieder fort.

Dorsch, ein Fisch, der häufig in der Ostsee gefunden wird. Sein Fleisch ist zart, weiß und schmackhaft, und selbst schwächlichen Personen zuträglich. Man ißt ihn frisch und eingesalzen, letzteres ohne Kopf und Eingeweide.

Dosten, oder wilder Majoran, wird in Wäldern und Hecken gefunden. Er hat einen angenehmen, gewürzhaften Geruch, und scharfen Geschmack, wird auch in der Medizin gebraucht. Man hängt ihn in das Bier, um das Sauerwerden desselben zu verhüten; läßt man ihn aber mit demselben gähren, so wird das Bier berauschend. Die Blätter geben jung einen vortrefflichen Thee, wenn sie vor der Blüthe abgenommen, zusammengerollt, und getrocknet werden. Wird die ganze Pflanze abgekocht, so kann man die Wolle damit hellroth färben.

Dotter, eine ästige Pflanze, welche als Unkraut unter dem Getreide, vorzüglich dem Flachs, wächst. Man gewinnt aus seinen Körnern ein gutes Oel, zum Brennen und Speisen, deßwegen wird der Dotter in manchen Orten

sogar angebaut. Er nimmt mit jedem Boden vorlieb, und wird im März gesät. Er ist nach 13 Wochen reif, und muß, noch ehe alle Schotten gelbreif aussehen, gemäht, und wie der Reps getrocknet, und gedroschen werden. Das Stroh dient zur Düngung.

Dotterblume, wächst an Wassergräben ꝛc., in Gärten wird die gefüllte gezogen. Die ganze Pflanze ist bitter und scharf; jedoch Ziegen und Schafe fressen sie, oft auch Kühe, wo dann die Butter eine schöne, gelbe Farbe erhält. Die noch ganz grünen Blumenknospen können als Kapern eingemacht, und gegessen werden. Der Saft der Blumen, mit Alaun gekocht, liefert eine gelbe Farbe, die sich auch als Dinte gebrauchen läßt.

Drachenbaum, ist in Ostindien ꝛc. einheimisch, kömmt aber auch im südlichen Europa im Freyen fort. Die gelben, säuerlichen Früchte sind so groß, wie Kirschen. Von diesem Baume erhält man im Frühling durch Einschnitte in die Knoten ein blutrothes Harz, Drachenblut, das trocken zerreibbar ist, und über das Feuer gehalten einen angenehmen Geruch verbreitet. Man braucht das Drachenblut auch in der Medizin, bey Blutsturz und Ruhr, äusserlich bey Geschwüren, und zur Befestigung der Zähne. Mahler und Lackirer bereiten sich davon eine schöne rothe Farbe.

Drachenwurz, äthiopische (Collocasia), kommt bey uns im Zimmer gut fort, hat eine knollige Wurzel, und eine sehr schöne Blume, in Gestalt eines weissen Bechers. Sie muß beständig Wasser in einem Untersatze haben. Sie wird leicht durch Wurzelsprossen vermehrt.

Dreschmaschinen können in großen Wirthschaften wohl von Nutzen seyn, weil man viele Hände damit erspart. Die neue englische ist tragbar, könnte also von einer ganzen Gemeinde gebraucht werden.

Droßel, Krametsvogel, wovon es gar viele Gattungen giebt. Ihre Nahrung sind Beeren, vorzüglich Wachholder. Sie kommen gegen den Herbst zu uns. Das Fleisch derselben ist schmackhaft, besonders von dem eigentlichen Krametsvogel, Wachholderdroßel. Wenn aber dieser viele

Kreuzbeeren frißt, so erregt sein Fleisch Erbrechen, weil diese Beeren etwas Giftiges haben.

Düngerwagen, dieser soll so eingerichtet seyn, daß auf dem Wege nichts verloren gehen kann. Der noch rohe Mist ist beym Aufladen immer zu beseitigen; auch soll man den Dung nicht immer von Oben wegnehmen, sondern in senkrechter Linie, von oben bis unten wohl durchmischt.

Durchfall, langer, anhaltender, wird oft mit Rhababer leicht gestillt. Oder für Schwächere: Man kocht zwey Loth Tamarinden-Mark eine Minute in 8 Loth Wasser, worin ein halbes Quentchen Salpeter aufgelöst, und thut 4 Loth Manna hinzu. Dieser Trank wird durchgegossen, und getrunken. — Gegen den Stuhlzwang nehme man eine Klystire von Pappelblättern in Wasser gekocht, worin ein paar Loth arabischer Gummi aufgelöst worden.

Durchliegen der Kranken. Das beste Mittel, sowohl vorzubauen, als zu heilen, ist ein Rehfell, mit recht langen Haaren, mit der nackten Seite unterst auf das Unterbett, und den Hintertheil des Felles nach dem Kopfe des Patienten, das Halsstück aber gegen die Füße gelegt. Unter das Fell legt man ein weißes trillenes Tuch, welches man mit frischem Hirschtalk bestreicht. Auf dieses legt sich der Kranke mit entblößtem Rücken.

E.

Ebenholz, kömmt aus Afrika und Ostindien durch den Handel zu uns, ist sehr hart, wohlriechend, schwarz, nimmt eine schöne Politur an, und wird nach dem Gewichte verkauft; denn die Künstler und Handwerker schätzen es sehr. Eigentlich sind es mehrere Bäume, welche so festes Holz haben, daß sie Ebenholz geben, und auch unser deutscher Birnbaum taugt dazu, um dasselbe wenigstens nachzumachen. Man nimmt Blauholz, und läßt es im Wasser so lange kochen, bis es eine violette Farbe angenommen hat. In diesem Wasser wird ein Stückchen Alaun, einer Nuß groß, aufgelöst, und das Holz mit einer Bürste, so lange die Brühe noch heiß ist, gerieben. Hierauf übergießt man

in einem Topfe Eisenfeilspäne mit Essig, thut etwas Salz hinzu, stellt ihn ein paar Stunden lang in glühende Asche, und bestreicht das violet gefärbte Holz mit diesem Essig, wovon es sogleich schwarz wird. Um die Farbe dauerhafter zu machen, wird das Bestreichen mit Essig ein paarmal wiederholt, und das Holz mit Wachsleinwand polirt.

Eberwurz, Kreuzdistel, wächst auf sonnigen Plätzen, wird gegen das Sodbrennen, und zum Gerben gebraucht. — Die Cardinalsdistel hat einen fleischigen Blumenboden, den man wie Artischocken essen kann. Die Wurzel ist ölig, gewürzhaft, und besitzt schweißtreibende Kräfte. Bey heiterem Wetter sind ihre Blumen geöffnet, beym Regenwetter geschlossen.

Egel, Schafegel, ein brauner Wurm, der in den Lebern und Gallblasen der Rinder, Pferde, Schweine und Haasen, vorzüglich der Schafe gefunden wird, diesen Thieren schwere Krankheiten, und sogar den Tod verursachen kann. Unreines Wasser, und nasse Weide tragen viel zur Entwicklung dieser Würmer bey. Hartes Athemholen, trübe, matte Augen, und aufgeschwollener Leib, verrathen diese Krankheit. Man schüttet dann den Thieren warm gemachten Bieressig, in dem eine Handvoll Küchensalz aufgelöst worden, ein, oder läßt sie pulverisirte, und mit Salz vermischte Mohnköpfe lecken, worauf sodann die Würmer durch Nase und Mund abgehen.

Egge, ein Ackerwerkzeug, welches den Dienst des Rechens ersetzen muß. Die spitzigen Zähne zerreissen die Klosse, machen den Boden, und die Oberfläche locker, klar und eben, heben das Unkraut mit den Wurzeln aus, bringen den Samen unter, und bedecken ihn mit Erde. Sie darf für den Boden weder zu schwer, noch zu leicht seyn, also braucht sie auf lockeren Gründen nur hölzerne Zähne. Zur Unterbringung leichter Sämereyen leistet die Dornegge die besten Dienste; für den zähen, und schweren Boden aber ist eine schwere Egge mit eisernen Zinken erforderlich.

Ehrenpreis, wird auf Wiesen und in Wäldern an trockenen Stellen gefunden, hat keinen Geruch, aber einen

bittern, zusammenziehenden Geschmack, und wird in vielen Krankheiten als Thee getrunken. Es giebt mehrere Gattungen, mit schönen hellblauen Blumentrauben, wovon die Bachbunge als Salat gegessen, und zum Kräutertrank genommen wird. Der Saft von den frischen, aber völlig ausgewachsenen Pflanzen ist gegen den Scharbock gut. In den Salpetersiederenen mischt man die Bachbunge unter die Salpeter-Erde, und läßt sie darin verfaulen, um eine reichlichere Ausbeute zu bekommen.

Eibisch, eine sehr nützliche Pflanze, die auch in Deutschland in feuchtem, salzigem Boden angetroffen, und selbst in Gärten gezogen wird. Die Wurzel, mit ihrem zähen, süßlichen Schleime, ist ein vortreffliches Mittel in Brustkrankheiten, oder auch äußerlich, als Ueberschlag zur Erweichung der Geschwülste, und beym Zahnen der Kinder. Mit arabischem Gummi, Eyerweiß und Zucker, wird der bekannte Lederzucker daraus gemacht, der gegen den Husten so vortrefflich ist. Legt man die Stengel einige Zeit ins Wasser, so erhält man feine Fäden, woraus sich Stricke und Papier verfertigen lassen. Die Vermehrung dieser Pflanze geschieht durch Samen, oder Zertheilung der Wurzel, kömmt im lehmigen Boden gut fort, und macht wenig Mühe.

Eiche, der bekannte, schöne, überaus nützliche Waldbaum. Das Holz ist schwer, hart und zähe, taucht vorzüglich zu Achsen, Bohlen, Dielen, Pfählen, Radspeichen, Mühlwellen, und verschiedenen Tischler-Arbeiten. Auch ist es, ausgetrocknet, gut zum Brennen. Die Rinde, im Safte geschält, nebst den Holzspähnen, Blättern, und den Schüsselchen der Eicheln geben eine vortreffliche Gerberlohe. An den Blättern der Eicheln findet man die Galläpfel, welche man in Ungarn, Böhmen und Polen vorzüglich groß und vollkommen findet. Sie werden auch von dort weit und breit verführt, zur schwarzen Dinte, zum Färben der Seide, Wolle und Baumwolle gebraucht. Bey uns sind diese Galläpfel weniger brauchbar. Die Eicheln selbst geben ein Kaffee-Surrogat, das vorzüglich abzehrenden Leuten zu empfehlen ist; Schweine und Vögel finden daran ein nahrhaf-

tes Futter. Der am Stamme wachsende Schwamm läßt sich zum Zunder bereiten, und der Kern des Holzes giebt durch einen kalten Aufguß eine blaue Farbe. Es giebt Steineichen, Traubeneichen, Haseleichen u. s. w. Sie wachsen sehr langsam, werden aber über 500 Jahr alt. Geschrotet, und vorher getrocknet, sind die Eicheln auch den Kühen sehr zuträglich, selbst guten Branntwein kann man daraus gewinnen. Zu Brod sind sie gut, wenn man sie vor dem Mahlen im Wasser kocht, als Mehl noch zweymal mit frischem Wasser übergießt, und es ablaufen läßt. Wird nun $\frac{1}{3}$ Eichelmehl mit $\frac{2}{3}$ Waizenmehl vermischt, so ist das Brod schmackhaft und gesund. Ueberhaupt darf man sich vor dem Genusse der Eicheln um so weniger fürchten, als sie eine Hauptnahrung der alten Deutschen ausmachten. Die Blätter taugen nicht fürs Vieh, sie verursachen Blutharnen. — Die Vermehrung einheimischer Eichen geschieht durch Samen und Wurzelschößlinge. Die Eicheln werden frisch im Oktober 1 Fuß weit, und 1 Zoll tief in einen lockern, etwas lehmigen Boden gesteckt; der Platz muß vor dem Vieh und Wilde geschützt werden. Im nächsten Frühjahre gehen sie auf, und in einigen Jahren werden die jungen Stämme im Herbste versetzt. Dabey muß man sich vorsehen, daß die Pfahlwurzeln, welche sehr tief in den Boden gehen, nicht verletzt werden. Stehen junge Eichen zu dicht, so wird ein Theil abgehauen. Sie schlagen wieder aus, und lassen sich bis in das 60ste Jahr als Schlagholz benützen. Ausländische Eichen, wovon jedoch einige, z. B. die immergrüne Eiche, auch bey uns in Gärten gezogen wird, liefern Früchte, die recht schmackhaft zum Essen sind. — Eine Raupe, der Eichenblattwickler, schadet oft dem Eichbaum sehr. Wenn man des Nachts Feuer darunter aufmacht, so fliegen die Schmetterlinge hinein, und tödten sich selbst.

Eichhorn, das bekannte Nagethier, lebt immer auf den Bäumen in Laub- und Nadelhölzern, in Nestern, deren Oeffnungen es auf der Seite verstopft, wo der Wind herkommt. Es frißt Tannenzapfen, Nüsse, Beeren, Eicheln,

Baumknospen, junge Fichtenrinde, Obst, u. dgl. Für den Winter sammelt es Vorrath in hohle Bäume; es trinkt wenig, und leckt im Winter Schnee. Die jungen lassen sich leicht zahm machen, doch muß man sich vor ihrem, oft gefährlichen Bisse hüten. Bittere Mandeln, Pfirsige und Aprikosen sind für sie Gift. Das Fleisch ist keine üble Speise, besonders gebacken; das Fell wird wenig geachtet. Man darf sie in Wäldern nicht überhand nehmen lassen, weil sie sonst großen Schaden anrichten.

Eidechse, wovon es viele Gattungen giebt. Sie sind unschuldige, nützliche Thierchen, nähren sich von Insekten, Würmern, u. dgl. Die grüne Eidechse läßt sich leicht zahm machen, lebt, in einem Glase gut gefüttert, einige Jahre, und zeigt die Veränderung des Wetters an. Die Sumpfeidechse schadet den Fischen sehr; man kann sie mit Salz aus den Teichen vertreiben.

Eidergans, wovon die Eiderdunen kommen, wohnt ganz am Norden, oft auf unzugänglichen Felsenklippen. Dorthin baut sie ihr Nest, und füttert es mit den Federn aus, die sie sich aus der Brust rauft. Mit größter Lebensgefahr holen die Menschen dieselben herunter, und verkaufen sie als theure Waare an die Reichen. Die Federn von den getödteten Eidergänsen sind bey weitem nicht so gut. Die Eyer sind eine leckere Speise, aber das Fleisch ist unschmackhaft.

Einbeere, eine Giftpflanze, deren Beere einen eckelhaften Geruch hat, den Hühnern tödtlich ist, den Menschen starkes Erbrechen erregt, jedoch in der Medizin die Ipekakuana ersetzt, und den Mahlern eine grüne Farbe giebt. Sie wächst überall in feuchten Wäldern; die Blätter färben die Leinwand gelb.

Eingeweidewürmer, verursachen oft schreckliche Krankheiten, ja selbst den Tod. Durch abführende Mittel, etwa durch 2 Pfund Küchensalz, in 2 Maas Wein aufgelöst, und fleißig getrunken, können aus Erwachsenen ganze Nester Würmer weggeschafft werden. Bei Kindern geschieht dieß schon, wenn sie öfters frisches, kaltes Wasser trinken,

das mit Zucker, auf einer Pomeranzenschale abgerieben, versüßt worden ist.

Einkorn, eine Gattung Waizen, die der Gerstenähre ähnlich ist. Man baut es auf mittelmäßig gedüngten, doch gut gepflügten Feldern, und sät es als Winterfrucht noch vor dem Korn, als Sommerfrucht aber gleich nach dem Haber. Sein röthlichtes Mehl giebt mit Kornmehl ein nicht unschmackhaftes Brod. Ausserdem braucht man die Körner auch zu Graupen, Stärke und Branntwein. Man hat einige Spielarten von Einkorn.

Eisbär, ein wildes, grausames Thier, lebt in den kältesten Gegenden, in Grönland, Sibirien u. s. w. Sein Fleisch dient den Einwohnern zur Speise, sein Fett giebt guten Thran, sein Fell vortreffliches Pelzwerk, nur das Leder soll ungesund seyn.

Eisen, das unentbehrlichste unter allen Metallen, das jedoch in allen Welttheilen gefunden wird. Selten ist es gediegen, meistens vererzt, oder verkalkt. Der magnetische Eisenstein hat die merkwürdige Eigenschaft, daß er Eisen und eisenhaltige Körper an sich zieht, und sich in schwebender Lage immer nach Norden richtet. Der Schwefel-Kies führt Eisen, manchmal Gold und Arsenik, meistens aber Schwefel mit sich, der auch meistens aus ihm gewonnen wird. — Alle Gattungen von Eisenstoffen werden gegraben, und auf Hüttenwerken durch Pochen, Waschen und Rösten von fremdartigen Theilen gereinigt; dann in besondern Oefen (Hochöfen) geschmolzen, und wenn es flüssig geworden, durch ein Loch in eine mit Sand gemachte Rinne geleitet. So erhält man das Roheisen, welches dann auf dem Eisenhammer durch Schmelzen, Hämmern und Schmieden gereinigt wird. Aus dem Roh- und Stabeisen wird das Blech bereitet; das gröbere dient zu Oefen rc., das reinere zu Spenglerarbeiten, Kaffee-, Gießkannen rc.; oder lackirt und bemahlt, zu Dosen, Tellern, u. s. w. Auch macht man aus dem Stabeisen Drath, Nadeln, Hecheln rc. Andere Handwerker verarbeiten das Eisen zu verschiedenen Werkzeugen und Geräthen. In den Eisenschmelzöfen werden Stu-

henöfen, Kanonenkugeln 2c. gegossen. Zu Küchengeschirren taugt das Eisen nicht viel, weil es leicht vom Roste angegriffen wird; wenn es aber verzinnt ist, so läßt es sich ohne Nachtheil gebrauchen. Der Rost giebt eine goldgelbe Farbe. Verrostetes Eisen in Bier gelegt, giebt die Eisenschwärze zum schwärzen des Leders. Eisenspäne werden in der Medizin angewendet. — Eisen und Stahl von Rostflecken zu reinigen: Man bestreicht es mit Baumöl, in welches man zuvor geschmolzenes Blei gegossen hat. Sichern kann man die Waare vor dem Rost, wenn man sie in ölgetränktes Papier einschlägt. Eisenrostflecken aus Leinwand bringt man am besten mit Sauerkleesalz. — Aus Eisen macht man auch Stahl, und jedes Eisen, das, rothwarm geglüht, in kaltem Wasser abgelöscht, ohne dunkeln Glühespan anzusetzen, auf der Oberfläche weiß, und dadurch so hart wird, daß es springt, ist Stahl, der durch künstliche Behandlung oft so hart wird, daß man damit Eisen zerhauen kann. — In der Medizin wird Stahlpulver und Eisentinktur als ein stärkendes Mittel gebraucht.

Eisenkraut, eine an den Wegen wild wachsende Pflanze, die vorzüglich von den Schafen sehr gerne gefressen wird.

Eisvogel, ein schöner Vogel, den man an den Ufern der Donau, und anderer Flüsse findet. Forellen sind seine Lieblingsspeise, und alle Fische fängt er sehr geschickt von der Oberfläche des Wassers hinweg. Er bleibt auch im Winter bei uns, und duldet keinen andern Vogel in seiner Nähe. Mehr wegen des Schadens, den dieser Vogel den Fischen thut, als seines Fleisches wegen, wird er geschossen.

Elendthier, war ehemals auch in Deutschland einheimisch, jetzt aber findet man es nur im kalten Norden, wo es den Einwohnern viel Nutzen gewährt. Zu uns kommt durch den Handel die Haut, die so hart ist, daß eine Kugel kaum durchdringt, weswegen selbst Kürasse daraus gemacht werden; dann die Knochen, woraus viele Kunstsachen gefertigt, und selbst dem Elfenbeine vorgezogen werden, weil sie nie gelb werden.

Elephant, das größte und stärkste unter allen Landthieren, das die Indianer auch als Hausthier benützen; denn der Elephant ist seiner Geschicklichkeit wegen, die er allein mit seinem Rüssel ausübt, sehr bekannt. Er bewohnt die heissen Länder, wo auch sein Fleisch gegessen wird, Rüssel und Füße aber für Leckerbissen gehalten werden. Die Haut giebt dickes Leder, der Schwanz dient zum Fliegenwedel, die Eingeweide zu Pergament, der Koth zu Kohlen. Den größten Nutzen liefern die großen Eckzähne (das Elfenbein), welches auch zu uns durch den Handel kommt, und von unsern Künstlern und Handwerkern verarbeitet wird. Aus dem Abgange des Elfenbeins, das in einem verschloßnen Topfe gebrannt wird, macht man Sammtschwarz für Maler und Juweliere. Wird der Abgang über dem Feuer in offenen Gefäßen in Kalk verwandelt, so erhält man eine blendend weiße Malerfarbe. Durch Kochen in einer Brühe von Alraunwurzeln läßt sich das Elfenbein so weich wie Wachs machen, aus dem man alsdann allerlei Figuren bilden kann.

Elfenbein künstlich nachzumachen. Kalcinirte Eierschalen 1 Pfund, weiß gebrannten Gyps 8 Loth, Kraftmehl 8 Loth. Dieses mische man mit 8 Loth Eyerweiß, und 3 Loth aufgelösten arabischen Gummi zu einem festen Teig, drücke ihn in Formen, und lege ihn trocken. Die Masse wird hart, und glänzend wie Elfenbein.

Elsenbeerbaum, wird nicht selten in dichten, schattigen Wäldern gefunden, wird 50 Fuß hoch, blüht schön weiß im Mai, und hinterläßt schwarze Beeren, die im Oktober reif werden. Vögel fressen sie ungemein gerne. Auch für Menschen sind sie eine angenehme Speise; man ißt sie roh, und vorzüglich als Mittel gegen den Durchfall. Zuweilen werden sie mit Zucker eingemacht, oder zu Brei gekocht; außerdem benützt man sie zur Mast, zu Essig und Branntwein. Noch größern Nutzen gewährt das Holz, welches zähe und hart ist, und woraus man Schrauben, Spindeln, musikalische Instrumente, u. a. verfertiget. Auch giebt es gutes Brenn- und Kochholz. Man vermehrt ihn

durch Samen, und zieht ihn auch gerne in Lust-, ja auch in Obstgärten; denn der Elsenbaum mit seinen frühen Knospen soll alle Raupen an sich ziehen, so daß also alle übrigen Obstbäume damit verschont bleiben.

Elster, ein geschwätziger Vogel aus dem Rabengeschlechte. Er nährt sich von Insekten, Larven, Schnecken, im Winter von Mäusen und Aas. Auch frißt er nicht selten kleinere Vögel und ihre Eyer, wagt sich sogar an junge Haasen. Im Herbste ist er dem Obste, besonders den Pflaumen, gefährlich, und im Winter den jungen Baumknospen. Man thut deßwegen wohl, ihn zu schießen, aber sein Fleisch ist nicht zu essen. Er läßt sich zahm machen, und einige Worte sprechen lehren; doch stiehlt er gerne glänzende Sachen, gleich der Dohle.

Endivie, ein Salatgewächs, wovon der große und kleine krausblätterige am meisten geschätzt wird. Bis März sät man ihn in Mistbeete, dann in ein frei gelegenes, im Herbste gedüngtes Land, nur dünn und flach eingehackt. Verpflanzt wird er auf ein gut gedüngtes Beet, einen Fuß weit von einander, ohne das Herz mit Erde zu bedecken. Man gießt sie jetzt und nachher. Wenn die Pflanzen groß sind, werden sie gebleicht. Man bindet bei trockener Witterung, gegen Mittag, die Blätter zusammen, nachdem zuvor die faulen abgenommen worden. Man bleicht sie nicht alle auf einmal. Nach 3 Wochen sind sie eßbar. Mit der Erde ausgegraben bewahrt man sie im Winter in einem trockenen Keller. Zum Samen gräbt man die besten Pflanzen im Herbste aus, pflanzt sie an eine sehr beschützte Stelle, und sucht sie den Winter über durch Bedeckung zu erhalten. Im Frühjahre soll man sie so früh, als möglich, treiben, sonst wird der Same nicht reif. Er reift auch ungleich; man hängt ihn also an die Wand, und bespritzt ihn täglich mit Wasser.

Ente, wovon die wilde Ente die Stammmutter ist, davon leben noch viele an allen Gewässern in Schilf und Rohr. Sie werden theils mit Netzen gefangen, theils geschossen. Ihre Jagd giebt eine herrliche Unterhaltung; aber

auch ihr Fleisch ist zart und schmackhaft. Die goldgrüne Halshaut kann gegerbt, und als Pelz gebraucht werden. Die Brustfedern taugen gereiniget zu Betten. Die Hausenten, von der vorigen abstammend, sind sehr gefräßige Thiere, und deßwegen nur in wasserreichen Gegenden mit Vortheil zu halten. Sie watscheln und laufen den ganzen Tag umher, und suchen sich in Bächen, Flüssen, Sümpfen ihre Nahrung, als: Fische, Froschlaich, Frösche, Schnecken und Würmer. Haben sie diese nicht, so gehen sie auf Wiesen und Felder, oder sie fressen alles Unreine, was sie in Pfützen, oder in Höfen finden. Von Fischteichen soll man sie entfernt halten; in Gärten sind sie weniger schädlich. Sie suchen Regenwürmer und Schnecken auf, und lassen die Gewächse meistens unberührt. Im März fangen die Enten an, Eyer zu legen. Manche legt 30 Stücke, ehe sie brütet, und wenn man sie nicht brüten lassen will, so liefert sie nach und nach 80 bis 100 Eyer. Uebrigens soll man sie nicht am frühen Morgen aus dem Stall laufen lassen, weil sie sonst ihre Eyer in das Wasser verlegen. Will eine brüten, so räumt man ihr einen sichern, ruhigen Platz im Hause ein, macht ihr ein Nest aus Stroh, und unterlegt ihr 11 bis 13 Eyer, welche sie innerhalb 4 Wochen ausbrütet. Doch muß man ihr dabey hinlängliches Futter und Wasser geben. Die jungen Enten werden mit Semmel, in Milch eingeweicht, oder mit Brodkrumen so lange gefüttert, bis sie mit ihrer Mutter in das Wasser ziehen können. Zucker ist für sie Gift; Brod aus Kleyen und Nachmehl erhitzend und ungesund. Wasser müssen sie beständig haben. Mit Haber, Gerste, Kartoffeln, u. dgl. kann man die jungen Enten mästen; ihr Braten wird von Vielen dem der Gänse vorgezogen. Ihre Eyer braucht man zu Speisen und Backwerk, die Halshaut zu Pelzwerk, die Federn zu Betten. Um diese recht zu bereiten, wirft man lebendigen Kalk in kochendes Wasser, daß es eine ganz schwarze Lauge giebt, legt dann die Federn hinein, und rührt sie um. Nach ein paarmal Aufwallen nimmt man sie in ein Sieb heraus, spühlt sie öfter mit reinem Wasser aus, und trocknet sie

dann am Ofen, noch besser an der Sonne, indem man sie fleißig umrührt, und auflockert. — Die Enten leiden gerne am Bandwurm.

Enzian, eine 4 Fuß hohe Pflanze, welche auf den Schweizer und Tyroler Alpen häufig angetroffen wird. Das Kraut selbst wird nicht benutzt, auch vom Vieh nicht angerührt. Dagegen wird die überaus bittere Wurzel in den Apotheken auf verschiedene Weise zugerichtet, und als vortreffliches Mittel in Fiebern, Gicht, Magenschwäche, Verstopfungen ꝛc. gebraucht, und auch als Vorbauungs-Mittel gegen die Rindviehseuche gerühmt. Die Gebirgsländer brennen aus dieser Wurzel auch Branntwein, und einen starken, gelben Spiritus, womit einiger Handel getrieben wird. — Der Frühlings-Enzian wird auch in den Gärten gezogen, und mit Wein und Bier gekocht, als Hausmittel gegen Seitenstechen angewendet.

Epheu, ein immergrünes, kletterndes Gewächs, das aber auch baumartig wird, und dann Blüthe und Früchte trägt. Die Blätter bekommen mit jedem Jahre eine andere Gestalt. Die Blüthen erscheinen im Herbst; die Beeren werden im April reif. Der Epheu will eine geschützte Lage, und fetten, lockeren, etwas feuchten Boden. In wärmern Ländern erhält man aus dem Stamm durch Einschnitte das Epheuharz, welches zu Rauchwerken, Wundsalben, u. dgl. gebraucht wird. Sonst dient der Epheu zur Bekleidung der Wände; die Blätter zum Gerben, oder etwas gequetscht zur Erhaltung künstlicher Geschwüre ꝛc. Die Beeren erregen bey dem Menschen Durchfall und Erbrechen. Auch das Holz braucht man, da es sehr schwammig ist, zum Aussaugen der Wunden. Die Fortpflanzung geschieht durch die wurzelnden Ranken; doch muß man die jungen Pflanzen im Winter bedecken.

Erbse, wovon viele Arten in den Gärten gezogen werden. Ausmacherbsen; von diesen werden die grünen, oder reifen Samen gebraucht. Zuckererbsen; davon werden Hülsen und Erbsen zugleich gespeiset. Die große englische Schwertzuckererbse ist die vorzüglichste. Die Erbsen bedür-

sen kein fettes, frischgedüngtes Land, nur muß man sie nicht zwey Jahre hintereinander an den nämlichen Platz säen. Zu den Früherbsen wird schon im Herbste umgegraben. Im mittelmäßigen Boden tragen sie am reichlichsten Früchte, sollen aber Luft und Sonne haben. Man pflanzt sie sehr früh; denn sie sind gegen Kälte nicht sehr empfindlich. Wenn die ersten aufgelaufen, pflanzt man die zweyten, u. s. f. bis Juni. Man pflanzt sie in 2 Reihen auf ein Beet in Rinnen, und legt sie 1 Zoll von einander, 3 Zoll tief. Um die jungen Pflanzen häufelt man Erde, um sie vor Frost zu schützen. Läßt man sie an Sträuchen auflaufen, so muß man diese einwärtsgekehrt in die Erde stecken. Die Sperlinge abzuhalten, steckt man Pflöcke am Ende jeder Reihe, und bevestiget nach Läng und Queer einen Bindfaden. Zu Samen läßt man die frühesten und besten unangerührt stehen, ohne davon zu pflücken. — Erbsen, junge, einzumachen. Man nimmt sie aus den Schotten, vermengt sie mit Salz, und verschließt sie nach ein paar Tagen in Bouteillen. — Erbsen und Linsen, daß sie stets weich kochen, muß man sorgen, daß sie nicht überzeitig werden, und daß sie nach dem Schnitt nicht länger, als höchstens einen Tag auf dem Felde liegen bleiben. — Auf den Aeckern bedürfen die Erbsen gleichfalls keiner beschwerlichen Vorrichtung; sie verbessern vielmehr, und reinigen den Boden. Einige Arten dienen blos als Viehfutter; die bessern Sorten blühen durchgängig weiß. Die Chocolade-Erbse ist die fruchtbarste. Thonigen Sandboden lieben sie am meisten; das Gipsen wirkt nachtheilig. Gepflanzt werden sie wie die Gartenerbsen. Ende Augusts, wenn die meisten untern Schotten reif sind, ärntet man sie, und zwar mit der Sichel. Die Felderbsen sind für Menschen und Thiere sehr nützlich. Die dürren Körner geben den Landleuten und dem Schiffsvolke als Brei, oder mit Fleisch gekocht, eine zwar schwere, doch gesunde, und nahrhafte Kost. Man kann sie auch zu Mehl mahlen, und mit Roggenmehl vermischt ein erträgliches Brod daraus backen. Geschrotet, und unter den Haber gethan, sind sie ein gutes Futter für

die Pferde; gekocht dienen sie den Schweinen zur Mast. Die geringern Körner nimmt man für das Federvieh. Das Erbsenstroh fressen Schafe und Kühe, und es ist ihnen besonders gut, wenn sie lammen, oder kälbern.

Erbsenbaum, ist aus Sibirien zu uns gekommen, trägt in Schotten einen Samen, welcher kleinen Erbsen ähnlich ist, und von Menschen und Thieren gegessen werden kann. Wegen seines manigfaltigen Nutzens wird dieser Baum hie und da in Lustwäldern gezogen. Er kömmt in einem sandigen, trockenen Boden gut fort, läßt sich durch Samen und Stecklinge vermehren, wächst schnell, und kann die strengste Kälte ertragen. Die Schweine stellen seinen süßen Wurzeln sehr nach. Das Holz hat eine schöne, gelblichte Farbe, und wird von Tischlern und Drechslern verarbeitet. Aus dem Splinte kann man Bast und Stricke machen; die Blätter liebt das Rindvieh, und dieß giebt davon wohlschmeckenden Butter. Erweicht und etwas abgefault, geben die Blätter und Knospen eine schöne blaue, dem Indigo ähnliche Farbe.

Erdäpfel, eine Sonnenblumen-Art (Tompinambous), will einen lockern Boden, ohne viele Düngung. Seine Knollen sind schwer mehr auszurotten, erfrieren auch im Winter nicht. Man setzt sie gerne an die Seite des Gartens. Zum Pflanzen nimmt man die kleinsten Knollen, legt sie 2 Fuß von einander, 6 Zoll tief. Man bringt im Herbst so viel in den Keller, als man braucht, während die Erde gefroren ist. Samen tragen sie hier zu Land nicht. Da ihr Anbau so wenig Mühe macht, so dürfte er wirklich mehr betrieben werden; denn die Erdäpfel taugen vortrefflich zur Mast des Viehes, besonders der Schweine; auch die Menschen können sie als Gemüse essen; doch verursachen sie Blähungen. Man muß diese Knollenfrucht nicht mit dem Kartoffel verwechseln.

Erdbeeren, welche in Wäldern häufig wild wachsen, aber auch in den Gärten gezogen werden. Alle Erdbeeren gedeihen am besten in einem Boden von Sand, Lehm und Dünger; im allzufetten blühen sie viel, und tragen wenig

Früchte, aber im allzumagern bleiben sie klein und geschmacklos. Sie sollen der heißen Mittagssonne nicht ausgesetzt seyn. Man verpflanzt sie im August, oder Frühjahr, wo die alten Pflanzen zertheilt, die alten, holzigen Theile weggeschnitten, und die Wurzelfasern etwas verkürzt werden. Nie soll man Ausläufer nehmen. Sie sollen wenigstens einen Fuß weit von einander stehen. Als Einfassung an Rabaten und Gartenbeeten sind sie zugleich schön und nützlich; doch muß man sie vor Ausläufern immer rein halten. Im Frühjahre legt man Holzerde um die Stöcke. Alle drey — vier Jahre muß man sie umlegen. Aus recht reifen Erdbeeren kann man Samen ziehen. Die vorzüglichsten Arten sind: die gemeine, wilde Erdbeere, die Gartenerdbeere, die Ananaserdbeere, die Riesenerdbeere, welche im Winter mit Laub bedeckt werden muß, und die Monatserdbeere. — Alle Erdbeerenpflanzen sind sehr nützlich. Wurzel und Blätter dienen zum Gerben; junge zarte Blätter, an der Luft getrocknet, zum Thee. Die Früchte sind ungemein gesund, kühlend, schmackhaft, befördern den Appetit, treiben auch den Harn, heilen Lungensucht, Gicht, Podagra, führen Nierengries und Bandwürmer ab. Aus Erdbeeren bereitet man einen köstlichen Saft für Kranke. Auf 1 Pfund ausgepreßten Saft rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, beydes wird unter einander gemischt, und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis es gehörig dick wird. In einem Glase wohl verschlossen kann man ihn lange Zeit aufbewahren. Eben so bekommt man auch durch Gährung Erdbeerenwein, Essig und Spiritus. Den Erdbeeren stellen Frösche, Kröten, Insekten, Wespen und Hühner gerne nach. Auch das Rindvieh frißt sie gerne; allein die Melkkühe sollen davon ihre Milch verlieren.

Erde und Dünger. Der rohe Boden kann hauptsächlich aus drey Erdarten bestehen: aus Kalk-, Thon- und Kieselerde. — Die Kalkerde macht den Hauptbestandtheil des ganzen Erdballes aus. Man erkennt sie, wenn man eine Säuere, z. B. Essig, oder Scheidewasser darauf gießt, weil sie dann aufbraußt. Mit Schwefelsäuere gefüllt, heißt diese Erdart Gyps. — Die Thonerde ist sanft, fett und

schwer anzufühlen. Sie zertheilt sich im Wasser, verdichtet sich im Feuer, und läßt sich nach dem Brande vom Wasser nicht mehr auflösen. Ist sie mit andern Erdarten vermischt, und deßwegen leichter zerreibbar, so heißt sie Lehm, oder Mergel. — Die Kieselerde bleibt im Feuer unverändert; als Stein giebt sie am Stahle Feuer. — Diese Erdarten erscheinen für sich nie ganz rein, sind immer mit andern, so wie mit Eisentheilen, Säuern, Salzen rc. vermischt. Für sich sind sie todt, können keinem Samen, keiner Pflanze Leben geben, oder erhalten. Dazu ist nothwendig — die Dammerde, (vegetabilische, oder Pflanzenerde). Sie ist entstanden durch die seit Jahrtausenden verfaulten Thiere und Pflanzen. Je höher sich die Erdkrume hievon zeigt, je tiefer sie liegt, desto besser, und fruchtbarer ist der Boden. Je weniger solche Erde vorhanden ist, desto magerer, schlechter ist der Grund. Dieser kann indeß verbessert, und zu mehr Fruchtbarkeit gebracht werden durch den Dünger. Dieser ist ein Hauptartikel des Feld- und Gartenbaues. Er soll die wesentlich nöthige Dammerde immer vermehren und verbessern, und den durch die Pflanzen erschöpften Boden immer wieder mit neuen Kräften versehen. Es giebt trockenen Dünger, nehmlich Abwurf aller Thiere, Körper und Knochen derselben, Abfälle von Schlachthäusern, Werkstätten, Fabriken und Manufakturen, Oelkuchen und Oele, verwelkende Pflanzen, Wasserschlamm, Gassenkoth, Sägespäne, Malzstaub, Gerberlohe, Ruß, Torf, u. s. w. Ferner giebt es flüssigen Dünger, als: den Harn der Thiere und Menschen, alles Spülig aus Küchen, Fleischbänken, Wäschereyen, Bräuhäusern, Fabriken, Manufakturen, Ueberschlämmungen rc. Endlich der grüne Dünger, das ist, Gras, Unkraut, und die gestürzten Saaten aller Art. — Alle diese Düngermittel wirken erst nach ihrer Gährung und Verwesung, wozu Wärme und Feuchtigkeit nothwendig ist; oder auch nach dem Verbrennen durch die Asche. — Deßwegen muß man den Mist auf der Düngerstätte vor allem gut aufschichten, und festtreten; dann immer mäßig feucht erhalten; für gehörige Luft sorgen, daß kein Moder oder

Schimmel sich ansetze. Kälte und große Hitze soll man soviel als möglich abhalten; auch nicht beständig bewegen. — Die Düngerstatt muß wasserdicht, sohin mit Thon ausgeschlagen seyn. Sie soll wo möglich die Richtung nach Norden haben, und nicht über 3 Schuh in der Erde seyn. Der Düngerhaufen soll nie über 8 Schuh hoch seyn; wenn es lange heiß und trocken ist, soll man ihn begießen, z. B. mit Jauche. — Düngungsmittel sind Kalk, Mergel, Gyps, Kreide, Salz und Salzasche, Salpeter und Pottasche, Holz- und Seifenasche, Holzkohlen 2c.

Erdfloh, der sich im April, May, Juni 2c. besonders in Gärten als ein sehr schädliches, verwüstendes Ungeziefer zeigt, weßwegen man fleißig auf ihn Acht haben muß. Vorbauungs-Mittel ist: man grabe und dünge das Land im Herbst; man weiche den Samen in Baumöl, Mistlacke, Knoblauchwasser. Man streue auf die aufkeimenden Pflanzen Ofenruß, Kohlenstaub, Schwefelblumen, Hühner-, Tauben-, Pferdemist, Holz- und Tabacks-Asche, gebrannten Gyps, Sägespäne mit Schwefelstaub vermischt, oder Strassenstaub. — Man säe Gartenkresse um die Beeten; die Erdflöhe ziehen sich alle auf denselben. Vortrefflich hilft auch das öftere Besprengen mit gewöhnlichem Wasser. Auch mit Vogelleim kann man sie fangen, wenn man ihn auf Brettchen streicht, und um die Beete legt.

Erdmandel, ein Gewächs, das den Kaffee surrogiren soll. Es gleicht einer Schilfpflanze, und hat eine faserige Wurzel, an der sich eine Menge kleiner Knollen ansetzen. Die Blätter sind ein gutes Viehfutter; die Knollen hingegen enthalten viel Oel, werden roh gespeist, wie Mandeln, oder man kann auch Mandelmilch daraus bereiten. Werden sie an der Luft getrocknet, gebrannt und gemahlen, so kann aus ihnen ein sehr guter Kaffee gemacht werden. Aus diesem Grunde wird die Erdmandel in Gärten häufig gebaut. Man giebt ihr einen warmen, gutgedüngten, trockenen Boden. Unter Bäumen, im Schatten, oder auf schwerem Boden ist ihr Ertrag nicht reichlich. Im März werden die schönsten Knollen 24 Stunden lang im Wasser erweicht, und in ein

Mistbeet ½ Fuß weit, und 1 Zoll tief gelegt. Will man sie gleich in das freye Land legen, so darf dieß erst Ende Aprils geschehen. Aus dem Mistbeete werden die jungen Pflanzen im May, wenn sie 9 Blättchen haben, sorgfältig ausgehoben, und in das Land, 1 Fuß weit, versetzt. Sie werden nachher wie die Kartoffeln behandelt, und bey trockenem Wetter begossen. Im September schneidet man das Gras ab, im Oktober werden die Knollen bey schöner Witterung aufgenommen, und an der Luft getrocknet. Was zum Samen bestimmt ist, wird an einem trockenen, frostfreyen Orte aufbewahrt.

Erdfeige, wächst auf Aeckern und Wiesen wild. Die schmetterlingsartigen Blüthen geben den Bienen Nahrung, und durch Destillation gewinnt man aus ihnen eine Art Rosenwasser. Das Kraut dient den Schafen zu einem gesunden Futter, wird aber dem Getreide, weil es sich um selbes schlingt, im Wachsthum oft hinderlich. Die Wurzel läßt sich wie Kastanien essen, roh oder gebraten, und ist gut gegen die Ruhr. In der neuern Zeit hat man auch angefangen, aus ihr, wie aus der Erdmandel, Kaffee zu bereiten, und sie deßwegen sogar angebaut. Sie bedarf keiner großen Pflege; man legt im Herbste die Wurzeln, und sammelt die Knollen um Martini des andern Jahres.

Erdknolle, wächst auch, besonders auf nassen Viehweiden, wild. Man kann sie roh genießen, oder, in Asche gebraten, mit Butter und Pfeffer.

Erdscheibe, Waldrübe; roh ist sie giftig; gekocht, oder in Asche gebraten, kann sie ohne Schaden gegessen werden. Schweine suchen sie begierig auf.

Erdschnecke, wozu die kleine, nackte Gartenschnecke gehört, welche den Gewächsen durch ihren Fraß großen Schaden bereitet. Man soll die Sommersaaten in den Feldern früh bestellen, damit die Pflanzen erstarken, und weniger angegriffen werden können. Frischer, ungelöschter Kalk, mit Ruß vermischt, und im Garten ausgestreut, befördert den Wachsthum der Pflanzen, und tödtet zugleich die Schnecken. Zur Vertilgung der Schnecken auf Saatfeldern und Feldern

braucht man die Enten mit gutem Erfolg. Auch durch Kalk, Asche, Spreu, Flachsacheln, Sägespäne rc. hält man sie ab. — Aber selbst ganze Felder kann man davon befreyen, wenn man gelbe Rüben schabt, und sie um das Feld, z. B. auf den Rain, streuet. Die Schnecken ziehen sich alle dahin. Nun nimmt man Kalkwasser, und begießt sie mit dem Brauser der Gieskanne. Alle sterben, sobald sie nur ein Tropfen berührt.

Erfrorne wieder zu beleben. Man bringe jeden Erfrornen, wenn man noch nicht Zeichen der Fäulniß an ihm findet, in ein kaltes Gemach, entkleidet auf ein Lager von ein paar Hände voll Schnee, bedecke Hals und Kopf, aber nicht Nase und Mund mit Schnee, reibe auch den Körper damit. Sobald man etwas Wärme verspürt, wird der Kranke mit gewärmten Tüchern abgetrocknet, und in ein leichtgewärmtes Bett, aber ja nicht in ein warmes Zimmer gebracht. Bleibt das Athemholen noch aus, so setzt man das Reiben mit ganz kaltem Wasser, mit Essig vermischt, fort. Nun blase man Luft in die Nasenlöcher, und in den Mund, z. B. mit einer Röhre, oder mit einem Federkiele, Blasbalg rc. mit nasser Leinwand umwunden, und drückt ringsum die Lippen fest an. Dabey muß man die Nase des Erfrornen zuhalten, und die Brust gelinde auf und niederdrücken. Der Unterleib wird dabey oft nach der Brust gedrückt, und damit selbst fortgefahren, wenn sich das Athemholen zeigt. Geschieht dieß zu lange nicht, so muß man Tabacksklystire geben, d. h. man suche Tabacksrauch mit aller Gewalt in den Mastdarm zu blasen. Dabey muß man den Körper auf die rechte Seite legen, und die Füße nach dem Bauche zu in die Höhe heben. — Kann der Kranke wieder schlingen, so giebt man ihm Melissenthee mit Weinessig, ja nicht Wein, Branntwein rc. Das Weitere muß ein Arzt mit Aderlassen und Arzneyen besorgen.

Erle, ein nützlicher Baum, der an den Ufern der Flüsse, und auf feuchtem Boden wächst. Seine Wurzel geht tief; sein Stamm wird 100 Fuß hoch. Von den Wurzeln erhält man einen schönen Maser; das Holz wirft sich we=

nig, und läßt sich schwarz beitzen. Als Bauholz an der Luft taugt es nicht viel; aber im Wasser, wenn man ihm gleich nach dem Fällen den Splint abgelöst hat, ist es unübertrefflich, wird immer dauerhafter, ja unzerstörbar. Beym Verbrennen raucht es wenig, giebt aber auch wenig Hitze. Die Kohlen dienen zum Schießpulver, auch in Glasfabriken. Die schlanken, jungen Bäumchen geben Weinpfähle und Hopfenstangen, Rinde und Blätter Gerberlohe. Auch erhält man aus der Rinde eine braune, und mit einem Zusatze von Eichenrinde und Eisenfeile eine schwarze Farbe für Hutmacher. Die grünen Blätter sind bitter; getrocknet aber ein gutes Winterfutter, besonders für die Schafe. Die weißen Zapfen geben, wie die Galläpfel, eine schöne, schwarze Dinte, und dauerhafte Farbe. Den Samen fressen die Zeisige gerne. Der Same reift im Herbst, und fällt erst im Winter aus. Man sammelt ihn im November, und sät ihn wohl ausgesiebt im Frühjahre, wo er dann im Sommer aufgeht. Die Pflanzen-Stämmchen werden mit 3 Jahren versetzt. Auch geschieht die Vermehrung durch Schößlinge. Die Erle trocknet nassen Boden aus, und ist vortrefflich zur Befestigung der Ufer. Mit 60 Jahren ist sie ausgewachsen; doch kann man sie schon im 20sten Jahre mit Vortheil zum Brennholz köpfen.

Ertrunkene, oder Erstickte. Beym Herausziehen soll der Kopf nie nach unten liegen; auch soll der Transport immer halb sitzend, ohne vieles Rütteln, geschehen. Nie muß man den Körper stürzen. Die Kleider muß man nicht abziehen, sondern wegschneiden, dann den Körper mit warmen, wollenen Tüchern behutsam abtrocknen, auch Mund und Körper vom Schlamm befreyen. Dann aber decke man den Körper warm zu, und suche so schleunig, als möglich, einen Arzt herbey zu holen. — Dieser wird den Körper auf Betten legen, platt auf den Rücken, mit dem Kopfe etwas erhaben, in einem mäßig warmen Zimmer; dann den ganzen Körper mit trockenen, warmen Tüchern gelinde reiben, nach einiger Zeit die Tücher mit Branntwein bestreichen, auch Gesicht, Hände und Füße damit waschen. Zugleich lege

man heiße Steine, in Flanel gewickelt, an die Fußsohlen, in die Hände, zwischen die Schenkel; in die Herzgrube aber eine Compresse mit Branntwein. Mit einer Wärmeflasche fahre man den Rücken auf und ab, reibe diesen, die hohlen Hände und Fußsohlen mit Bürsten. Sehr nützlich sind warme Bäder. Die Fenster müssen immerfort offen seyn, und die Luft muß man, wie bey Erfrornen, in die Brust durch Mund, oder Nase zu bringen suchen. Man giebt dann Hirschhorn = Spiritus mit Wasser auf die Zunge, kitzelt die Nase rc. Auch Klystire von Chamillen und Fliederblumen mit Seife und Salz kann man anwenden. Das Reiben wird dabey immer fortgesetzt, Arme und Beine werden gelinde geschüttelt. Zeigt sich die Wiederkehr des Lebens, so lege man den Geretteten in ein warmes Bett, und überlasse ihn dem Schlafe. — Wenn die angewandten Mittel nicht gelingen, so muß man nicht müde werden, sie zu wiederholen und fortzufahren. — Bey Personen, die erdrosselt, im Kohlendampfe, oder wie immer erstickt sind, ist das nehmliche zu beobachten.

Esche, ein nützlicher Baum, der mit 60 Jahren die größte Vollkommenheit erreicht. Der Same wird im Oktober reif, und geht im May auf, wenn er auf guten, feuchten Stellen ausgesät wird, und zwar mit sehr wenig Erde über sich. Der Baum kömmt in jeder Lage gut fort, liebt schwarzen, wilden, mit Dammerde vermischten Boden, die recht tief gehen soll. Die Pflanzen werden im zweyten Jahre versetzt. Die Esche wird 100 Fuß hoch, und 300 Jahre alt. Man braucht die bittere Rinde in der Medizin, gegen Fieber, Gelbsucht, u. s. w. ingleichen auch die Blätter und den Samen. Ein ausgepreßter Saft der Blätter, mit Wein vermischt, wirkt gegen den Biß giftiger Nattern. Die jungen Blätter fressen Pferde, Rindvieh und Schafe; die Rinde giebt Gerberlohe, und Färbematerial. Am meisten benützt man das Holz, welches zäh und dauerhaft ist. Daß es nicht wurmstichig werde, fällt man es im Dezember, braucht es zu Chaisen, Schlitten, Pflügen, zu Werkzeugen

und Geräthe. Die jungen Stämme geben Reife zu großen Bierfässern; auch als Brennholz ist die Esche nicht zu verachten, giebt schnelle Hitze, und gute Kohlen. Als Bauholz ist es bey Gebäuden zu empfehlen, die an feuchten Orten stehen.

Esparsette, ein sehr gesundes Futterkraut, welches an vielen Orten wild wächst. Angebaut kommt es selbst auf schlechten Feldern, die auf Anhöhen liegen, gut fort; nur auf nassem Boden nicht. Man sät die Espartsette ohne Beymischung von Klee und Haber im Frühlinge, oder zu Ende Juni, oder im Herbst; doch muß das Land vorher 4 mal geackert seyn. Im ersten Jahre wächst sie nur fingerslang; aber im Sommer des zweyten Jahres wird sie hoch, und kann sogleich geschnitten werden. Man überzieht hierauf das Feld wieder mit einer scharfen Egge, und streut an leeren Stellen frischen Samen nach. Im dritten Jahre schneidet man sie 2 — 3 mal; doch läßt man immer einige Stengel stehen; damit sie sich von selbst fortbesame. Auf diese Art dauert sie oft 20 Jahre, soll aber doch jährlich im Herbste mit Jauche, oder Gyps überdüngt werden, wenn sie ergiebig seyn soll. Weil der Acker durch die Wurzeln der Esparsette aufgelockert wird, so kann man ihn nach mehrern Jahren umreissen, und mit Kraut, Kartoffeln, oder Haber bebauen. Die Esparsette wird immer 1 Monat früher zum Füttern reif, was frisch, oder getrocknet geschehen kann. Sie ist für altes und junges Vieh ein gesundes Futter; auch junge Schweine und Gänse fressen sie, zerhackt, und mit Kleye vermischt. Den Samen liebt das Federvieh; er wird nach Jacobi reif. Man streift ihn auf dem Felde ab, und drischt ihn später.

Espe, Zitterpappel, kommt in jeder Lage, in jedem Boden gut fort, in einem frischen, und fruchtbaren aber erlangt sie eine große Höhe und Stärke. Im natürlichen Zustande breiten sich die Espen selbst schnell und weit durch Samen und Wurzelbrut aus. Sonst werden sie durch junge Setzlinge fortgepflanzt. Sie wachsen schnell, geben schon mit 10 Jahren Brenn = und mit 20 Jahren

Bauholz. Die Blüthen werden von den Bienen stark besucht; die Blätter geben ein gutes Schaffutter, und werden vom Wilde gerne gefressen. Das Holz giebt wenig Hitze, aber gute Kohlen zum Schießpulver, und eine vortreffliche Asche für Seifensieder. Die Stämme braucht man zu Brunnenröhren, oder für Tischler, Drechsler, und Bildhauer zu allerhand Arbeiten. Wenn man mit frischgehauenem Espenholz Ziegel brennt, so bekommen diese eine bläuliche Glasur, und mehr Dauerhaftigkeit.

Essig = Bereitung. Die vorzüglichsten Materialien dazu sind: Trauben = und Obstwein; Bier, Meth, mit Wasser verdünnter Branntwein. Sie müssen einer gelinden Wärme, und dabey dem ungehinderten Zutritte der Luft ausgesetzt seyn. Sie fangen dann nach einiger Zeit an, sich zu trüben, und in eine schwache, innere, mit einem zischenden Geräusche verbundenen Bewegung zu gerathen. Auf der Oberfläche bildet sich eine sauerriechende, kahnige Decke, und innen eine schleimige Materie, die sich hernach auf den Boden setzt. Die Flüssigkeit wird dann wieder klar, und so ist auch der Essig fertig. — Geistarme Flüssigkeiten geben keinen haltbaren Essig, wenn man nicht alle Tage etwas Branntwein hinzu thut. Als Gährungsmittel bediene man sich des Sauerteiges, abgeschälter, und gekochter Kartoffeln, Weinstein, und Weinhefen; Honig, Reben von Weinstöcken, Kerne von Weintrauben, Johannisbeeren, Kirschen, und andre saure Früchte. Je flacher ein Gefäß ist, desto schneller gährt die Masse. Große weite Töpfe von Steingut sind wohl am besten. Die Luft muß dabey immer rein, die Wärme 16 - 20 Grad seyn. Im Finstern gährt der Essig schneller. — Essig kann man gut erhalten, wenn man ihn gefrieren läßt, ein Loch durch die Eisrinde macht, und das, was nicht gefroren ist, auf Bouteillen abzieht. Oder man gießt den Essig auf Flaschen, setzt solche in einem Topfe mit Wasser in das Feuer, und nimmt ihn wieder heraus, wenn das Wasser etwas gekocht hat. — Essig = und Weinflecken aus wollenen und seidenen Zeugen tilgt man, wenn man sie so schnell als

möglich, mit Wasser auswäscht. Soll dabey die Farbe etwas gelitten haben, so tröpfle man Salmiakgeist auf einen reinen Lappen, und reibe damit über den Flecken behutsam.

Eyer lange frisch zu erhalten. Man taucht sie in frisches, reines Wasser, und pudert sie dann mit Gypsmehl. Wird der Ueberzug davon auf einmal nicht dick genug, so wiederholt man dieß, sobald die erste Kruste hart ist. — Daß die Hühner viele und große Eyer legen, gebe man ihnen geröstete, warme Gerste.

F.

Färbedistel, wird an vielen Orten, in Wäldern und Wiesen wild wachsend gefunden, aber auch in manchen Gegenden auf einem fetten, feuchten, gutgedüngten Boden angebaut. Der Same wird im Frühjahre auf ein Gartenbeet gesät, und wenn die Pflanzen erwachsen sind, werden sie auf den Acker versetzt. Im Herbste wird das Kraut bis auf die Wurzel abgeschnitten, getrocknet und verkauft. Die Stoppeln werden mit ausgelaugter Asche gedüngt, und treiben dann im Frühjahre desto besser. Die Pflanze giebt eine schöne gelbe, und mit Indigo eine grüne Farbe. Die jungen Blätter fressen die Schaafe; die Samenkronen kann man zum Ausstopfen der Polster brauchen.

Färberröthe, oder Krapp, eine sehr nützliche Farbepflanze, welche hie und da wild wächst. Die Wurzel enthält einen vortrefflichen Färbestoff, daher diese Pflanze an vielen Orten, und selbst in Deutschland, mit großem Fleiße gebaut wird. Sie kommt in jedem, nur nicht ganz thonigen, oder sandigen Boden gut fort, liebt mehr Regen und Feuchtigkeit, als trockenes Wetter. Die zahme Pflanze wird viel höher, die Wurzel dicker, ist mehr roth, und hat einen bittern, zusammenziehenden Geschmack. Das Land muß stark gedüngt, und immer von Unkraut rein seyn. Der Same wird im April, so dick wie der Hanfsame ausgestreut. Im zweyten Herbste können die stärksten Wurzeln schon aus der Erde gezogen werden. Dieß wird in den folgenden Jahren wiederholt, und auf diese Art das Land 10 Jahre lang

benutzt. Man kann die Färberröthe auch durch Wurzelkeime und Schößlinge vermehren. — Sind die Wurzeln geärntet, so werden sie auf Horden, zuerst in der Luft, dann in einem warmen Backofen getrocknet. Hierauf werden sie zu Mehl gemahlen, und in Tonnen aufbewahrt. Man färbt damit sehr schön scharlach= und purpurroth Wolle, Baumwolle und Leinwand, und bereitet davon auch einen schönen Lack. Soll die Färberröthe gut seyn, so muß sie eine schöne, dem Safran ähnliche Farbe haben, und einen starken, doch nicht unangenehmen Geruch. Vor Luft muß man sie bewahren. Die Blätter geben ein gutes Futter für Pferde und Rindvieh, und lassen sich auch zu Heu machen. Nach ihrem Anbau läßt sich das Land auch wieder mit Vortheil zu Getreid benutzen.

Farnkraut, wird in Wäldern, auf feuchten Stellen, und auf Felsen angetroffen. Oft schadet es dem jungen Anflug sehr. Dieses Kraut hat unkenntliche Blüthen; Blätter und Stengel geben durch Verbrennen eine sehr gute Asche zur Pottasche und Lauge. Durch Abschneiden der Blätter um Johannis und Michaelis kann man der lästigen Vermehrung dieses Krautes Einhalt thun.

Fasan, ein sehr schätzbarer Vogel, dessen Vaterland Asien ist. Er ist aber gegenwärtig in Europa so verbreitet, daß er hie und da auch wild angetroffen wird. Häufig wird er aber in eigenen Gärten, Fasanerien, gezogen, und in denselben mit Körnern, Beeren, Kräutern ꝛc. gefüttert. Ganz zahm wird er niemals; doch kann man ihn, selbst wenn er wild in seiner Freyheit lebt, durch Rauch von angezündetem Gerstenstroh, Anis, Birkenrinde, u. dgl. herbey locken. Das Fleisch, vorzüglich der jungen Fasanen, ist vortrefflich, besonders wenn sie etwas gemästet worden sind. Auch die Eyer sind eine köstliche Speise. Die Federn dienen zum Putz. Spielarten sind der weiße, der Gold= und Silberfasan. Der letzte soll unter allen seines Geschlechtes noch das beste Fleisch haben.

Fasanenkraut, Waldwicke, wächst in schattigen Laubhölzern wild, ist eine besonders nützliche Pflanze fürs

Wild, so wie überhaupt ein gesundes Futter für das Vieh. Vögel fressen den Samen sehr gerne.

Faulbaum, Stinkbaum, ein strauchartiger Baum, der nicht höher wird, als 10 Fuß, und nur 4 Zoll dick. Man benützt von ihm das Holz zum fourniren feiner Meubles, zu Schuhmachernägeln, u. dgl. Besonders aber liefert er die besten Kohlen zu Schießpulver. Die Rinde färbt das Garn gelb, und wenn diese im Alaunwasser gebeitzt worden, auch braunroth. Blätter und Beeren taugen gleichfalls zum Färben. Frisch sind jene ein gutes Futter für Pferde, Schafe und Rindvieh.

Federharzbaum, wächst in Amerika. Zu uns kommt von ihm das Harz, welches wir Gummi elastikum nennen, beym Zeichnen, zu musikalischen Instrumenten, und zu einem vortrefflichen Firniß gebraucht wird.

Feigenbaum, in Asien, Afrika und Amerika einheimisch, aber auch durch ganz Europa verbreitet. Dort wird er so hoch, wie ein Birnbaum; bey uns nur 6 bis 8 Fuß. Das Vorzüglichste davon ist die Frucht, mit dem süßen, schmackhaften Fleische. Man ißt die Feigen roh, oder sie werden getrocknet, eingemacht und versendet. Nicht im Ueberfluß genossen, sind sie eine gesunde, nahrhafte Speise; an manchen Orten mästet man damit sogar die Schweine. — Sie besitzen kühlende, abführende Eigenschaften, weßwegen sie bey Brustkrankheiten, und äusserlich zur Erweichung von Beulen und Geschwüren, auch bey Halsübeln zu Ueberschlägen und Gurgelwasser gebraucht werden. In Spanien und Portugall macht man aus ihnen köstlichen Feigenkäs. Unreife Feigen verursachen Durchfall. — Bey uns pflanzt man die Feigenbäume am leichtesten durch Ableger fort. Sie gedeihen in jedem, nur nicht nassen und kalten Boden; der beste Dünger ist Asche und Mist. Das Beschneiden können sie nicht gut vertragen. Gegen den Winter gräbt man ihre Wurzeln, wenn sie im freyen Lande stehen, etwas los, biegt den Stamm nieder, umwindet ihn mit Stroh, und deckt ihn sodann mit trockener Erde zu. Hält

man sie aber in Gärten nur in Kübeln, so werden sie im Keller leicht überwintert.

Feldhuhn, rothes Rebhuhn, ist größer, als das gemeine Rebhuhn, und eigentlich nur im südlichen Europa einheimisch. Das Fleisch ist gut; vortrefflicher sind seine Eyer.

Feldraute, Erdrauch, findet man wild auf Brachfeldern, an Wegen, oder auch in Gärten. Das Kraut ist geruchlos, führt aber viele bittere und salpeterartige Säfte bey sich, welche, wenn es getrocknet worden, noch heftiger empfunden werden: Man sammelt es noch vor der Blüthezeit für die Apotheken; denn es leistet bey Verstopfungen, besonders der Leber, gegen Krätze und Flechten, gegen den Bandwurm ꝛc. vortreffliche Dienste. Jung und sparsam genossen, gedeiht es auch den Schafen.

Feldspath, ein sehr harter, undurchsichtiger Stein aus dem Kieselgeschlechte, kommt in vielen Gebirgen vor, und wird als Zusatz zur Porzellanmasse, und beym Glasmachen gebraucht. Schönfarbige Stücke verarbeitet man, wie den Achat, zu Dosen ꝛc.

Fenchel, wovon in Gärten vorzüglich der Bologneser-Fenchel gezogen wird, weil er zarter und süßer ist. Man sät ihn im Herbste oder May in gute, nicht fette Erde; im Herbste streut man Laub darüber. Er liebt die Sonne. Ehe die Stengel ganz abgestorben, schneidet man sie ab, deckt die Wurzeln und lockert im Frühjahre die Erde wieder auf. Im zweyten und dritten Jahre tragen die Pflanzen den meisten Samen. Man schneidet die reifen Dolden nach und nach ab, und hängt sie an die Sonne. Alle drey Jahre soll die Pflanzung neu gemacht werden. — Auf Kalk- und Kreidefeldern wächst er wild, oder wird sonst auf Aeckern gebaut. — Die jungen Wurzeln lassen sich wie Pastinak essen; die zarten Keime und Sprossen werden wie Spargel gestochen, und als Salat gespeist. Am meisten braucht man den Samen als ein angenehmes Gewürz an Speisen und Backwerk. In der Medizin ist er ein blutreinigendes, magenstärkendes Mittel; in Apotheken wird Oel und Spi-

ritus daraus destillirt. Die Blumen geben den Bienen gute Nahrung.

Fenster zu scheuern. Kreide und Wasser, oder wenn sie recht schmutzig sind, Kreide und Branntwein, Fließpapier, oder ein Rehfell sind die besten Reinigungsmittel. Blindgewordene, oder roth angelaufene Fenster soll man mit Brennnessel, in Fluß- oder Regenwasser getaucht, einigemal abreiben.

Fettflecken aus den Kleidern und der Wäsche zu bringen. Bey weißen Zeugen, oder solchen mit sehr dauerhaften Farben, ist das beste: gute Seife, in Wasser aufgelöst, oder auch: Seifenspiritus. Bey Zeugen mit unächter Farbe, bestaube man die Fettflecken mit trockenem Thon, und halte in einem blechernen Löffel glühende Kohlen darüber. Man staubt nachher den Thon ab, wiederholt es auch nochmal, wenn es nöthig ist. Bey Seidenzeugen röstet man Kochsalz, bestreut dann den Fleck mit heißem Salze, legt Löschpapier darauf, und fährt mit dem heißen Bügeleisen darüber.

Fettkraut, wird hie und da auf Torfböden und an feuchten Plätzen häufig angetroffen, ist aber für die Schafe ein tödtliches Gift, und wird auch von andern Thieren nicht gefressen. Der ausgepreßte Saft vertreibt die Läuse, macht die Haare wachsen, färbt sie aber gelb.

Feuerstein, ein Kiesel, der besonders in den Flötzgebirgen vorkommt. Er ist härter, als der gemeine Kiesel und giebt am Stahle viel Feuer. Von vorzüglicher Güte trifft man ihn in Frankreich an; auch in Bayern, Würtemberg, Sachsen 2c. Der Hauptgebrauch des Feuersteins ist zu Flintensteinen, wozu er auf eine mühsame Art bereitet werden muß. Man braucht ihn auch zu Mühl- und Reib-Steinen; gestoßen zum Glasschleifen, zum Abklären des zähen Weines, gegen die Blindheit der Pferde, denen er in die Augen geblasen wird, u. s. w.

Fichte, Rothtanne, wächst sowohl auf rauhen, kalten Gebirgen, als auf Ebenen fast in allen Bodenarten, und erreicht innerhalb 100 Jahren die größte Höhe und

Dicke. Vom November bis April kann man die Samenzapfen sammeln; nach der Aussaat geht er in 4 Wochen auf. Der Stamm wird wie die Edeltanne benützt; das Holz ist leicht, aber dauerhaft. Am meisten Nutzen verschafft das Harz, das von selbst aus der Rinde schwitzt; durch Löcher, die durch die Rinde bis auf das Holz reichen, noch reichlicher gewonnen wird. Man muß diese Löcher alle Jahre im Frühjahre vom neuen aufreissen. Aus dem Harze macht man Pech, Theer, Kolophonium, Kienruß, Kienöl; auch gießt man aus Harz und Talg gute Lichter. Ausserdem liefert der Stamm gute Mastbäume, Balken, Bretter ꝛc. auch die Tischler verarbeiten ihn mit Vortheil. Als Brennholz übertrifft er alle andere Nadelhölzer; seine Kohlen werden in den Schmelzhütten gebraucht. Die Rinde giebt gute Gerberlohe, wenn sie in der Saftzeit geschält wird. Aus den Wurzeln kann man Stricke und Körbe machen. Die Nadeln dienen als Streue; ein Absud der Sprossen gegen Schwind- und Wassersucht. Aus den Zapfen preßt man Oel.

Fichtenraupe, eines der furchtbarsten Insekten für die Nadelhölzer, das ungemein gefräßig ist, und in 24 Stunden mehr verzehrt, als es schwer ist. Sind diese Raupen in großer Anzahl vorhanden, so verursachen sie den Eichen-, noch mehr den Fichtenwäldern unermeßlichen Schaden, fressen nicht nur alle Nadeln, sondern auch die zartesten Zweige ab. Die schönsten Bäume sterben ab, das Holz vertrocknet und ist kaum mehr zum Brennen tauglich. Sie zu vertilgen, ist es gut, diese Raupen zu sammeln; oder man macht des Nachts, wenn es kühl ist, Feuer auf, wo dann die Schmetterlinge der Wärme nachfliegen und sich zu Tausenden verbrennen. Meisen, Spechte und andere Vögel stellen ihnen ebenfalls nach. Haidelbeere und Gräser, welche in solchen Wäldern wachsen, wo der Raupenfraß überhand genommen hat, sind der Gesundheit nachtheilig. Gleich schädlich ist der Fichtenspinner, der Fichtensauger und der Fichtenspanner.

Fieber, und zwar Mittel gegen das Faulfieber. Man rufe vor allem einen Arzt. Man wasche oft die Haut mit scharfem Essig, nehme zum Getränk Wasser mit Himbeersaft, und lege auf Geschwülste einen Breiumschlag von Zwiebeln und Senftmehl. — Bierhefen, 3 bis 4 Stunden hintereinander jedesmal 2 Eßlöffel voll, soll das Faulfieber schnell heilen. — Gegen das kalte Fieber. Man nimmt, wenn der Frost eintritt, einen Eßlöffel voll aus Salbey-Blättern gepreßten Saft, mit dem von einer Citrone gemischt. Wiederholt man dieß drey, bis viermal, so bleibt das Fieber gewöhnlich weg. — Oder man trinke 2 Stunden vor dem Fieberfroste warmen Punsch, und warte im Bette einen guten Schweiß ab. Gelinder, als der Punsch, wirkt der mit Limoniensaft vermischte Kaffee. — Nervenfieber. Gegen die Ansteckung räuchere man mit Wachholder und Essig, oder mit Salpetersäuere und oxydirter Salzsäuere. Man wasche sich oft den Mund und die Nase mit Essig aus, nehme bisweilen ein gutes Glas Wein, oder Branntwein zu sich, und überlade den Magen ja nicht mit Speisen. — Für den Kranken selbst hole man sogleich einen Arzt, halte ihn warm; den Kopf unbedeckt, gebe ihm schweißtreibende Getränke, z. B. leichte Limonade, Gerstenschleim mit etwas Citronensäuere; als Speise: gekochte Aepfel, Pflaumen, oder Habergrütz, schwarzen Kaffe und dünne Fleischbrühe.

Filzlaus, kömmt nur bey unreinen, unordentlichen Menschen vor, und nistet sich nur an einigen Theilen des Unterleibes ein, wo sie durch die Haut viele Säfte einsaugt, und sich so stark vermehrt, daß sie zur schrecklichen Plage wird. Man vertreibt sie durch Tabacks-Oel, Quecksilber und anderes.

Fingerhut, eine Giftpflanze, welche in bergigen und sonnenreichen Wäldern wächst, aber wegen der schönen Blumen auch in Gärten gezogen wird. Die scharfen Säfte der Pflanze erregen heftiges Erbrechen, Durchfall, Zuckungen und zuletzt den Tod. Doch bedient man sich der Blätter in der Medizin als ein schätzbares Mittel gegen die Wassersucht, Epilepsie, u. s. w. Aeusserlich heilt sie kropfartige Ge-

schwülste. Mittel gegen den unvorsichtigen Genuß ist warme Milch von der Kuh her, häufig genossen, oder Oel, oder fette Speisen, Butter ꝛc.

Fink, ein Singvogel, der mehrere Geschlechter zählt, z. B. Hänfling, Grünfink, Mistfink ꝛc. Das Fleisch wird gegessen, schmeckt zwar bitter, ist aber gesund. Vorzüglich werden die Gebirgfinken zu Tausenden gefangen, gebraten und gespeist.

Finne, Finnenwurm, ist dem Auge unsichtbar; doch lebt er in dem Fleische zahmer Schweine, oft in solcher Anzahl, daß man sie in harten Klümpchen gewahr wird, und sie dann Finnen nennt. Sonst hielt man solches Fleisch für schädlich; das ist es aber nicht, und man kann es ohne Nachtheil essen. Uebermäßiges Treiben und Jagen der Schweine in drückender Sonnenhitze, auch Unreinlichkeit und heißes Futter entwickeln das Entstehen der Finnen. Heisere Stimme, Bläschen auf der Zunge, verrathen ihr Daseyn. Man vertreibt sie, wenn man im Schweinfutter einen Brand von Eichenholz ablöscht.

Fische. Wenn ein Landmann Ländereyen hat, die wenig Nutzen abwerfen, so mag er sie mit Nutzen zu Fischteichen verwenden. Vorzüglich geschickt dazu sind diejenigen, welche niedrig und von Natur wässerig sind; und die, obwohl von Natur trocken, zwischen 2 Anhöhen liegen. Man sehe, ob Quellen vorhanden, oder ob alles auf den Regen ankömmt. Letztere müssen einen Zufluß haben, damit der Teich nicht plötzlich austrockne. Wenn Ried und Binsen auf einer Niederung wachsen, so ist dieß ein Zeichen, daß Wasser in der Nähe sey. Teiche, die zwischen Hügeln liegen, haben den Vorzug, daß der Regen den Fischen viel Nahrung zuführt. Es ist durchaus nothwendig, die Teiche rein zu machen. Die auf ebenem Boden liegen, und von Quellen gefüllt werden, mögen alle 15 Jahre; die das fette Wasser von Hügeln bekommen, alle 5 Jahre gereiniget werden. Man muß immer mehrere Teiche haben: zur Brut, zum Einsetzen, wenn ein anderer gereiniget wird, zum Fettmachen, u. s. w. Wenn es möglich ist, soll man eine Reihe

Teiche haben, wo am obersten Ende eine kleine Quelle ist, das Ganze zu füllen. Auch muß man das unnütze Wasser ablaufen lassen können. Beym Anfange eines jeden Teiches muß eine Schleuße seyn, und diese muß an dem niedrigsten Theile des Bodens angelegt werden. Der Damm muß sehr stark und fest seyn. Das Wasser muß nach Umständen bequem ablaufen können. Man nehme 6 Fuß lange, gerade und dicke Pfähle, schlage sie 3 Fuß in den Grund, in drey Reihen, jede Reihe 4 Fuß von einander, so lang und so weit, als der Teich werden soll. Zwischen die Pfähle werfe man ziemlich viel Lehm, daß es eine feste Mauer giebt. Die Erde, die ausgegraben wird, muß zwischen die Pfähle sodann geworfen und festgestampft werden, bis alles über die Pfähle hinausreicht. Die Größe eines Teiches richtet sich immer nach der Natur des Bodens und nach der Menge der Fische, die man halten will. Die eigentliche Tiefe ist ohngefähr 6 Fuß. Wenn der oberste, oder höchstliegende Teich aus Quell= und klarem Wasser besteht, so ist er zur Brut am geschicktesten, darf nicht so tief seyn, als die folgenden, und einige flache Stellen haben, wohin die Fische ihre Brut legen können. Die nahe an diesem liegen, sind für Hechte, Barschen und andere Raubfische. Die zwey, oder drey letztern gehören zur Fütterung der Karpfen ꝛc. Teiche, die reines Wasser und einen steinigen, oder sandigen Grund haben, sind die besten zur Erzeugung; die von weichem, schlammigem Grund, eignen sich zur Fütterung. Die mittleren Teiche müssen etwas tiefer, die letzten aber die niedrigsten seyn. Im Winter muß man das Eis brechen und Luft einlassen. Der Schaden, den der Frost thut, ist in unreinen Teichen immer stärker, als in reinen. Alle 3 Jahre müssen die Teiche abgelassen, die Fische herausgenommen und ausgesucht werden. Die größern oder kleinern müssen weggeschafft und nur gleiche wieder eingesetzt werden. Mit Netzen soll man diese Fische nicht fangen, sondern immer durch Ablassen. Die Teiche zum Brüten läßt man auch ab und nimmt die Fische von gehöriger Größe zur Besetzung der Teiche, worin sie fett gemacht werden. Die Fische zur Brut

dürfen nicht beschädiget, auch nicht zu lange aus dem Wasser gehalten werden. Ist die gehörige Zahl nicht vorhanden, so muß man nachkaufen. Unter allen Fischen, die man in Teichen halten kann, ist keiner so vortheilhaft, als der Karpfe; Forellen kommen nicht gut fort. — Fische vom modrigen Geschmack zu befreyen, thut man sie ein paar Tage lang in fließendes, reines Wasser, oder in anderes, sehr hartes Brunnenwasser, mit etwas Kochsalz, in welches man die Fische kurz vor dem Sieden hineinlegt, und so lange wiederholt, als das Wasser schleimig wird.

Fischotter, wohnt gerne an den Ufern der Flüsse und Seen, unter den Wurzeln der Bäume, und geht zur Nachtzeit auf Raub aus. Fische, besonders Forellen und Karpfen, sind ihm die liebste Speise; davon tödtet er mehr, als er verzehren kann, und richtet deßwegen, besonders in Fischteichen, bedeutenden Schaden an. Man fängt ihn mit Eisen, Netzen, oder Hunden, oder schießt ihn. Junge Otter macht man zahm, und richtet sie zur Fischjagd ab. Das Fleisch des Fischotters wird gegessen, und zu den Fastenspeisen gerechnet. Es hat wohl einen thranigen Geschmack, der sich aber verliert, wenn es recht abgekocht, dann mit Zwiebeln gebraten, und als Ragout verspeist wird. Das Fell giebt zu jeder Jahreszeit ein vortreffliches Pelzwerk; aus den Haaren verfertiget man feine Hüte, Pinsel ꝛc.

Flachs, eine der nützlichsten und unentbehrlichsten Pflanzen, die beinahe in allen Welttheilen auf den Aeckern gebaut wird. Von den zwey Arten — Springlein und Dreschlein, giebt der erstere einen weichern und weißern Flachs. Zum Anbau des Flachses bedarf man einen ziemlich fetten, lockern, wohlbearbeiteten und gutgedüngten, aber nicht nassen Boden. Taubenmist ist ihm vorzüglich zuträglich. In gelindern Gegenden sät man ihn schon im März; in kältern erst im Juni. Zur Aussaat soll man nur solchen Samen nehmen, der schon 4 Jahre gelegen hat. Nach der Aussaat ist ein warmer Regen sehr wohlthätig für den aufkeimenden Flachs, den man sogleich vom Unkraut reinigen soll. Mischt man geschnittenen Knoblauch unter den Samen, oder über=

streut man die Saat mit feingemahlenem Gyps, so hält man die Erdflöhe ab. Nach einem Vierteljahre ist der Flachs reif, wird mit der Wurzel aus der Erde gezogen, zu Hause von den Bollen (Samenkapseln) befreyet (geriffelt), und dann geröstet, oder gerottet, was im Wasser, aber vortheilhafter im Thau geschehen kann. Zu dem Ende ziehe man ihn nicht eher, als bis er gelb zu werden anfängt. Erst im folgenden Frühjahre breitet man ihn wieder im Freyen aus, und wendet ihn manchmal um. Nach 6 Wochen bringt man ihn in die Morgensonne, von 9 Uhr Vormittags bis Abends zum Brechen. Das Klopfen vor dem Brechen ist nicht nöthig, eben so das Schwingen, ꝛc. sondern man zieht ihn sogleich auf einer starken Hechel, später immer auf einer feinern ab. — Diesen Flachs zu veredeln, formt man von ihm kleine Docken, und läßt sie 12 Stunden lang im kalten Wasser weichen, worauf sie ausgedrückt werden. Dann verfertigt man eine Lauge von Pottasche, die im kalten Wasser gelöscht ist. Hierauf belegt man den Boden eines kupfernen Kessels mit Stroh, lagert darüber den Flachs, gießt die Lauge langsam darüber, und giebt ihm ein gelindes Feuer, ohne zu sieden. Wenn der Flachs einigemal umgewendet worden, und die Lauge etwas verdünstet ist, so wird jener herausgenommen, und mit lauwarmem Wasser abgespült. Nun löset man in einem Kessel voll Wasser 3 Pfund Seife, ½ Pfund Pottasche auf, legt den Flachs hinein, und kocht ihn mit öfterm Umwenden ½ Stunde lang. Zuletzt wird er herausgenommen, abgespült und getrocknet. Nun wird er noch geschwungen, und mehrmalen gehechelt. Zuletzt wird er zum Verkaufe gewöhnlich in 1 Pfund schwere Bündel gebunden. — Die Samenkapseln werden auf der Tenne gedroschen, oder auf sonnigen Plätzen zum Aufspringen hingelegt: Ist der Same rein geputzt, so wird er zur künftigen Aussaat an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt, oder zu Oel geschlagen. An Speisen taugt dieses Oel nicht; selbst beym Brennen verursacht es üblen Geruch und viel Dampf. Besser ist es zur Bereitung der Farben, zu Firnissen, zu Buchdruckerschwärzen ꝛc. Auch in der Me=

dizin gebraucht man es gegen hartnäckige Verstopfungen, gegen Blutspeien ꝛc. Der Same selbst, gequetscht und in Milch gekocht, dient zu erweichenden Ueberschlägen. Die Leinkuchen werden in Wasser eingetaucht, und dem Vieh unter das Futter gethan. Sind sie mit Wasser angefeuchtet worden, so bekommt man von ihnen einen haltbaren Kitt, womit Gläser ꝛc. verbunden werden. — Aus dem Werg wird grobes Garn gesponnen zu Säcken, Packtüchern ꝛc. — Flachs so fein wie Seide zu machen. Man kocht aus Wasser und Schaafmist eine starke Lauge, fügt etwas Pottasche und ungelöschten Kalk hinzu, läßt sie stehen, damit sie sich setzt, zapft sie klar ab, und legt den Flachs, nachdem die Lauge erwärmt ist, 24 Stunden hinein. Hierauf wird er viermal mit Seife, und dann mit klarem Wasser gewaschen, und auf dem Grase ausgebreitet gebleicht. — Flachs und Hanf weich zu machen wird er hart in Bündel gebunden, und ausgeklopft, bis er warm ist. Alsdann wird er umgewendet, und von Neuem geklopft. Dann wird er gehechelt, und nach diesem mit Baumöl und gekochtem Wasser gebürstet, bis er weich geworden. — Flachs soll man beym Spinnen nicht mit dem Speichel, sondern mit Wasser oder Bier benetzen. Die Bereitung so vieler Gegenstände aus Flachs ist sehr wohlthätig, wie jedermann weiß.

Flachsseide, eine Schmarotzerpflanze, die besonders dem Flachse höchst schädlich wird. In langen Fäden wächst sie aus der Erde, umschlingt alle nahestehenden Gewächse, und entzieht ihnen die Nahrung. Um dieses Unkraut zu vertilgen, muß man es vor der Samenreife, also vor Juli, gleichwohl mit der angebauten Frucht, abschneiden, und es dem Rindvieh zum Futter geben; Pferden ist es nachtheilig. Läßt man es reif werden, und wird es in die Scheune gebracht, so verdirbt man dadurch das beste Getreid, und das Feld auf viele Jahre lang.

Flechten, Aftermoose, welche Steine und Holz überziehen. Es giebt mehr als 200 Gattungen, wovon die meisten sehr nützlich sind. Das isländische Moos dient zu Brod, oder in Milch gekocht zu einem nahrhaften Brei. In

Brustkrankheiten, Lungen= und Schwindsucht, ist es ein vortreffliches Mittel. Auch kann man damit braun färben, und, wo es häufig wächst, Pferde, Rindvieh und Schweine mästen. Auch in Deutschland, auf dem Harz, in Schlesien und Würtemberg wird es gefunden. — Lungenflechte wächst in schattigen Wäldern, besonders auf Buchen und Eichen, und wird von dem gemeinen Manne, in Milch gekocht, noch gegen Gelbsucht, Husten, rc. getrunken. In Sibirien braucht man es statt Hopfen zum Bier; am besten taugt es zum Gerben, und mit einigen Zusätzen zum Färben. Das Rennthiermoos findet man auf den Alpen und trockenen Wäldern. In Oesterreich werden Rindvieh und Schaafe damit gemästet. Steinflechte findet man auf Bruch= und Sandsteinen; aus ihr kann man eine braune und rothe Farbe machen. Buchenflechte, getrocknet und pulverisirt, mit etwas Laugensalz und Wasser giebt eine schöne violette Farbe.

Fleckkugeln zu machen. Man nimmt 1 Loth venetianer Kreide, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Bolus, $\frac{1}{4}$ Loth Salmiakgeist, $\frac{1}{8}$ Loth weißen Johannisbeersaft, und bildet mit Franzbranntwein einen Teig, den man als Kugeln im Schatten trocknet. — Oder, man nehme $\frac{4}{5}$ Pfund weißen Töpferthon, $\frac{1}{5}$ spanische Kreide, stoße beides recht fein, und siebe es durch. Dann gebe man 20 Tropfen Spiritus Vini, und Spiritus Nitri, ein wenig Terpentin=Oel, und Ochsengalle hinzu. Dieses mische man wohl, und mache Kugeln daraus. Frische Flecken werden trocken, veraltete genäßt mit der feingeschabten Kugel eingerieben, an der Sonne oder am Ofen getrocknet und ausgerieben. Rost= und Tinten=Wasser verfertigt man, wenn man in etwas kochendem Wasser reines Weinsteinsalz, mit dem halben Theil Alaun vermischt, sich auflösen läßt. Man taucht die Flecken darein, reibt sie sanft, und schwemmt den Zeug mit frischem Wasser.

Fleisch, geräuchertes, im Sommer gut zu erhalten. Man nimmt ein Schlagfaß, legt auf den Boden 3 Finger dick gutes Heu, darauf eine Schichte geräuchertes Fleisch, füllt die Lücken mit Heu aus, legt eine Schichte

Hen, und wieder Fleisch darauf ꝛc. — Buchenasche bewahrt das Fleisch vor Maden. — Rohes Fleisch erhält sich lange gut in Oel untergetaucht; — oder man lege es in sauere Milch, decke es wohl zu, und gieße alle 24 Stunden wieder frische Milch darüber. — Fleisch einzusalzen: Man zerläßt Salpeter im Wasser, und läßt darin das Fleisch bey langsamem Feuer so lange kochen, bis alles Wasser verdampft ist. Hierauf hängt man das Fleisch 24 Stunden in Rauch.

Fleisch, verdorbenes, wieder genießbar zu machen. Man wäscht Würmer und Schimmel herunter, wickelt das Fleisch in Kohlenstaub, steckt es in einem Sack in einen irdenen Topf voll Wasser, thut noch einige Hände voll Kohlenstaub hinein, kocht es ein paar Stunden, wäscht es dann rein von Kohlen, und läßt es im frischen Wasser vollends gar kochen.

Fleischfaß, wird gewöhnlich von Eichenholz gemacht. Der obere Boden ist beweglich, und kann fest geschraubt werden, so daß das Fleisch, wenn es wohl eingepöckelt ist, damit gut gepreßt werden kann.

Flieder, türkischer Hollunder, kommt in jedem, nur nicht zu trockenen, Boden fort, und dient zur Bekleidung von Wänden und Lauben. Das Holz benutzen die Tischler; von den Blumen erhält man durch Destillation ein wohlriechendes Wasser.

Fliege, wovon es 400 Gattungen giebt. Sie sind mitunter sehr nützlich, reinigen die Luft von schädlichen Dünsten, indem sie Aas, Koth, u. dgl. besuchen; saugen Honig aus den Blumen, und befördern dadurch die Fruchtbarkeit der Pflanzen; sie dienen den Vögeln zur Speise, u. dgl. Oft werden sie auch zur Last. Vom Vieh vertreibt man sie, wenn man die Gipfel der Birken siedet, und mit dieser Brühe Pferde und Rindvieh bestreicht. In Zimmern setzt man ihnen frische Milch, worin man erst schwarzen Pfeffer abgekocht, oder Wasser, worin man Schnupftaback heiß abgebrüht hat, hin, nachdem diese Speise mit Honig, Zucker, ꝛc. angenehm gemacht worden ist. Auch fängt man

sie mit Vogelleim, der vorher mit ein wenig Oel auf Kohlen gesetzt, und umgerührt wird. Damit bestreicht man aufgesteckte Stäbchen. Gemälde und kostbare Meubles kann man mit Eyweiß überziehen, und zu Ende Sommers wieder abwaschen. — Von Weinstöcken und Früchten hält man die Fliegen ab, wenn man Gläser mit Honigwasser hinhängt. Die Fleischfliegen kann man vom Fleische abhalten, wenn man dieß mit dem bekannten Suppenkraut Dragun (Kaisersalat) reibt.

Fliegen, spanische, findet man auch bey uns auf dem spanischen Hollunder, auf Eschen und Weidenbäumen. Man sammelt sie am leichtesten in der Mittagssonne, weil sie da schlaftrunken sind, und ohne große Mühe auf ein unter dem Baume ausgebreitetes Tuch geschüttelt werden können. Sie werden sodann mit Essig oder Schwefeldampf getödtet, in einem Ofen getrocknet, pulverisirt, und zu den bekannten blasenziehenden Pflastern gebraucht. Allen Thieren sind sie ein tödtliches Gift.

Flockenblume, wächst häufig auf Wiesen und feuchten Plätzen, und hat mit der Distel viele Aehnlichkeit. Sie wird von keinem Vieh gefressen; doch kann man mit den Blättern gelb färben.

Flöhkraut, ein beschwerliches Unkraut auf Aeckern und Wiesen, das nur dann ausgerottet werden kann, wenn man es vor der Blüthezeit abschneidet. — Der Knöttrig ist hingegen für das Vieh ein milchgebendes Futter.

Floh. Die Reinlichkeit ist das beste Mittel gegen dieses quälende Insekt. Oder man wasche Fußböden, Betttücher, oder Bettgestelle mit einem Absud von Wermuth, Bohnenkraut, stinkende Chamille, Petersilie, Coriander, Raute, Nußblätter ꝛc. Vor dem Flohstich kann man sich dadurch sichern, wenn man den Leib mit Wermuth, oder einem Absud davon wäscht. Hunde und Katzen befreyt man von Flöhen, wenn man Wermuth anderthalb Stunden im Wasser recht kochen, und über dem Feuer ausziehen läßt. Einen Floh, der in das Ohr gekrochen, kann man mit bloßer Baumwolle, die man hineinstopft, herausbringen.

Flußspath, ein etwas durchsichtiger, glänzender Stein, aus dem Kieselgeschlechte, den man in vielen Gebirgen Deutschlands antrifft. Er ist hart, giebt am Stahle Feuer, kommt aber doch mit andern Metallen, Erd= und Steinarten in Fluß, und wird deßwegen zu Porzellan, und zu Schmelzgläsern gebraucht. Von ihm erhält man die Flußspath=Säure.

Forelle, ein köstlicher Fisch, gewöhnlich 1 Fuß lang, und 1 Pfund schwer. Er wird in hellen, oder schnell fließenden Wassern angetroffen, nährt sich von Insekten, Würmern, Schnecken, u. dgl. Im Oktober ist die Laichzeit. Man fängt die Forelle mit Angeln, Netzen und Reisern. In Teichen kommt sie nicht gut fort. Das Fleisch ist zart, wohlschmeckend, und leicht verdaulich. Wenn sie über das Wasser hervorspringt, daß man den Rücken sieht, so folgt bald Regen. Die Lachsforellen werden von allen am meisten geschätzt, und kommen größtentheils nur auf die Tafeln der Reichen und Vornehmen.

Fraueneis, eine Gattung Gyps, die in Frankreich, auch in Thüringen gefunden wird. Im Feuer zu Pulver verbrannt wird es zu Gyps=Abdrücken, zur Verfertigung der Pastellfarben, zum Putzen des Silbers, besonders aber in Porzellan=Fabriken gebraucht.

Frauenglas, eine Glimmerart, woraus man in Rußland Fensterscheiben macht. In Nürnberg verfertigt man allerley Spielsachen davon.

Frosch, ein Amphibium, das 38 Gattungen in sich faßt. Sie nähren sich von Insekten, Schnecken 2c., leben theils im Wasser, theils auf dem Lande, verkriechen sich im Winter, und bringen denselben in völliger Erstarrung zu. Die Eyer sind kleine, schwarze Körner, die man häufig am Ufer sieht. Die Sonne brütet sie in kurzer Zeit aus, und es erscheint dann ein Thier ohne Füße. Diese wachsen dem jungen Frosche erst nach und nach, und erst im 4ten Jahre ist er ausgewachsen, lebt aber alsdann noch 12 Jahre. Einige Gattungen haben einen warzigen, unreinen Körper, und kriechen des Nachts auf ihrem dicken Bauche der Nah=

rung nach; man heißt sie Kröten. Andere haben einen langen, glatten Körper, und suchen bey Tag ihre Speisen auf; diese nennt man eigentlich Frösche. Von diesen ist der braune Grasfrosch sehr nützlich; denn er sucht in Gärten und Feldern viel Ungeziefer, besonders Schmetterlinge, auf. Aus Wassergräben kann er vertrieben werden, wenn man darin Schwanen hält. Seine Schenkel kann man essen; doch muß man etwas vorsichtig seyn, weil er auch spanische Fliegen verzehrt, wodurch sein Fleisch ungesund wird. Besser speist man die Schenkel des grünen Frosches, der sich im Wasser aufhält, und an schönen Sommerabenden so häufig quackt. Aus seinem Laiche macht man das bekannte Froschlaichpflaster. Den Laubfrosch hält man als einen Wetterpropheten in Gläsern.

Froschlöffel, eine scharfe, blasenziehende Pflanze, welche die Schafe nicht anrühren, und dem Rindvieh tödtlich seyn soll. Sie wächst in Bächen und Gräben, und wird gebraucht, um auf der Haut Blasen zu ziehen.

Frostschäden. Man mache einen Brei von Mohnköpfen in Milch, und lege ihn täglich mehrmal auf. — Man bestreiche die schmerzhaften Stellen mit gemeinem Salmiakgeist täglich öfters. — Folgendes ist ein bewährtes Hausmittel: Sechs Loth weiße Seife, kleingeschnitten; vier Loth Schmalzbutter; zwey Loth Salz, werden mit frisch gemolkener Kuhmilch so lange gekocht, bis bey stetem Umrühren eine Salbe daraus wird, die auf Leinwand, so warm als leidlich, auf die schmerzhaften Frostbeulen gelegt, und sobald sie erkaltet, mit warmer verwechselt, somit den ganzen Tag fortgefahren wird. — Gegen das Jucken hilft Steinöl mit weißem Lilienöl vermischt.

Früchtefolge. Man soll nicht zwey Jahre nach einander die ähnlichen Pflanzen auf den nehmlichen Boden bauen. Man läßt also nicht Waizen auf Waizen, Roggen auf Roggen 2c. folgen, sondern wechselt ab, und macht sich aus allen Getreidarten, Futter- und Handelspflanzen, für seine Felder auf mehrere Jahre einen Plan. Immer sollen auf Körner-Erndte Futterkräuter; auf Früchte ober der Erde

Früchte unter der Erde gebaut werden, ohngefähr auf folgende Weise: Gerste auf Rüben: Klee und Kohl auf Lein; Getreid überhaupt auf Hanf; Kartoffel auf Sommergetreid; Haber, Bohnen, Erbsen, Hirse in Neubrüchen; Taback auf Mais und Kartoffel; Hirse auf Kartoffel und Klee; Erbsen auf Rüben, doch nur alle 9 Jahre auf demselben Platze; Bohnen auf Kartoffel; Klee nach Kartoffeln und Rüben; Rüben, oder Möhren auf Getreid; Lein auf Kraut, Kohl, oder Kartoffeln, jedoch alle 9 Jahre, wie bey den Erbsen; Hanf auf Kraut und Klee; Taback auf Klee, oder behackte Früchte; Reps eben so; Mohn nach Gerste; Krapp nach Klee, Reps, Erbsen, Wicken; Saflor nach Sommergetreid, und behackten Früchten; Wau auf Klee und Reps; Waid und Klee auf behackte Früchte.

Fruchtbarkeit der Bäume zu befördern. Man soll sie bey trockenem Wetter, zur Blüthezeit öfter begießen. Bey anhaltendem Regen ist es gut, wenn man den Baum etwas schüttelt. Ist der Baum zu vollsaftig, so soll man um den Stamm einige Einschnitte von 2 Zoll Länge, 4 Zoll von einander machen, jederzeit, wenn der Baum im besten Safte steht. Diese Einschnitte dürfen nicht rund um den Stamm herum gehen.

Fuchs, ein listiges Raubthier aus dem Hundsgeschlechte, das in waldigen Gegenden nicht sehr entfernt von menschlichen Wohnungen lebt. Er gräbt sich unter der Erde einen tiefen Bau, mit vielen Röhren und Ausgängen; geht bey Nacht auf Raub aus, frißt junge Rehe, Hasen, Kaninchen, Igel, Ratten, Mäuse, Honig, Obst, Weintrauben rc. Am gefährlichsten ist er für Gänse- und Hühnerställe. Hat er sich eingeschlichen, so erwürgt er erst alles, und schleppt es hernach fort. Jung gefangen, läßt er sich zähmen, und wenn man ihm niemals Fleisch giebt, auch zur Jagd abrichten. Die Jäger stellen ihm, des vielen Schadens wegen, den er anrichtet, sehr nach. Sein Winterbalg ist fast das einzige, was man von ihm benutzen kann, die Sommerhaare braucht der Hutmacher. Das Fleisch hat einen widrigen Geruch, und wird nur von armen Leuten gegessen.

Mit seinem Fette die jungen Obstbäume verschmiert, kann man dadurch die Hasen abhalten. Die Fuchsarten kälterer Länder haben viel köstlicheres Pelzwerk.

Fuchsschwanz, eines der besten Futterkräuter, welches auf Wiesen und feuchten Weideplätzen wächst. Das Vieh frißt es frisch und getrocknet sehr gerne; es ist gesund und nahrhaft, und verdient mit größerm Fleiße auf jedem mäßig feuchten Boden angebaut zu werden.

G.

Gänsefuß, Feldspinat, wächst an Zäunen und auf unangebauten Plätzen. Jung kann man das Kraut als Gemüse, und die Wurzelsprossen wie Spargel essen. Eine Abart hingegen, die Saumelde, ist Menschen und Thieren, besonders den Schweinen tödtlich. Der wohlriechende Gänsefuß (Melde) wird in Gärten gezogen, und getrocknet unter die Kleider gelegt, um die Motten abzuhalten.

Gänserich, eine kriechende Pflanze, die man auf Angern und Wegen antrifft, und ein gutes Futter für die Gänse abgiebt. Die frischen Blätter sind ein gutes Heilmittel in rosenartigen Entzündungen. Uebrigens dient diese Pflanze zur Befestigung des Flugsandes, und zur Gerberey.

Gallwespe, ein Insekt, das in verschiedene Pflanzentheile Löcher bohrt, so daß darüber runde Erhöhungen entstehen, die nach und nach das Ansehen von Früchten bekommen. Oeffnet man dieselben, so erblickt man weiße Maden, aus denen Gallwespen werden, und dann durchbeißen. Von der Eichenblatt-Gallwespe bekommt man die bekannten Galläpfel, welche zur schwarzen Dinte unentbehrlich sind, und noch zu vielen andern Dingen gebraucht werden. Auch andere, von ähnlichen Insekten herrührende Aepfel rc. werden theils zum Gerben, theils in der Färberey verwendet.

Galmei, ein Metall, dem Zinke ähnlich, das immer mit andern Metallen oder Erdarten vermischt gefunden, und durch Rösten gereiniget wird. Mit Kupfer geschmolzen giebt es das Messing. Gestoßen braucht man den Galmei auch in der Medizin.

Gamander, eine schätzbare Pflanze, die man auf Hügeln und Bergen findet, hat einen gewürzhaften Geruch, einen bittern Geschmack, und leistet in Gicht- und Brustbeschwerden, und andern Krankheiten als ein Schweiß und Urin treibendes Mittel vortreffliche Dienste. In Thüringen wird sie gesammelt, und weit und breit versendet. Der Katzengamander (Katzenkraut) wird in Gärten gezogen, riecht stark Campherartig, und verursacht Niesen. Bey abmattenden Nachtschweißen, in Brustkrankheiten, u. s. f. ist er vortrefflich. Auch stärkt sein Geruch die Sehnerven ausserordentlich.

Gans, der bekannte, nützliche Schwimmvogel. Die gemeine, wilde Gans findet man in allen Welttheilen. Im Herbst zieht sie hoch in der Luft schaarenweise, und unter großem Geschrei in südliche Länder. Auf ihren Zügen läßt sie sich auf Flüßen und Saatfeldern nieder, frißt junge Fische, und verwüstet die schönsten Saaten. Nur mit größter List kann man sie schießen. Ihr Fleisch ist schmackhaft, so lange sie noch jung ist; aber schon mit einem Jahr thranig und zähe. Ihre Federn werden zu Betten sehr geschätzt. — Die zahmen Gänse werden auf den Höfen gewöhnlich mit Haber, geschrotteter Gerste, Kartoffeln, Rüben, u. dgl. gefüttert. An Wasser zum Saufen und zum Baden dürfen sie niemals Mangel leiden. Will man Gänse ziehen, so schaffe man sich vor allen eine gute Art an, von großem Körper, langem, dickem Hals, mit fein gekräuselten, oder gewässerten Federn, dickem Schnabel, weitem Schlund, großem Kopf, und einem breiten, etwas herabhängenden Bauch. Nach Weihnachten fängt man an, die Zuchtgänse etwas besser zu füttern, reicht ihnen täglich etwas Haber, und giebt ihnen einen warmen Stall, damit sie früher zum Legen gebracht werden. Vom Herbst an, wenn die Weide zu Ende geht, werden die Zuchtgänse blos mit Möhren, Runkelrüben ꝛc. bis Weihnachten gefüttert, und bleiben des Nachts auf dem Hofe. Wenn sie auf dem Neste sitzen bleiben, also brüten wollen, und sich die Federn am Bauche ausrupfen, läßt man ihnen 12 — 13 Eyer; denn mehr bringen sie nicht

gut aus. Wenn die jungen Gänse anfangen auszuschlüpfen, muß man sie nach und nach gehörig abtrocknen, und in einen Korb zusammensetzen, der mit Werch und Wolle ausgefüttert, mit einer wollenen Decke zugedeckt, und in die warme Stube neben den Ofen gestellt wird. Ueber Nacht kommen sie wieder unter die Alte auf dem Neste. Ihr Futter besteht in den ersten Tagen aus gehackten, hartgesottenen Eyern, geriebenem Brode, und ganz klein geschnittenen Nesseln. Nach einigen Tagen werden die Eyer weggelassen, in der Folge auch das Brod, wo sie statt dessen Kleye bekommen, und ein wenig Haberschrott. Wassergras, Brunnkresse, junger Klee, Rüben ꝛc. macht ferner, klein gehackt, ihr Futter aus, mit Kleie, oder anderm vermischt. Vorzüglich bekommt den Gänsen grob geschrotetes Gerstenmalz unter dem Futter wohl. Immer müssen sie reines, frisches Wasser erhalten. Acht Tage alt, wenn das Wetter warm und schön ist, werden sie gebadet. Den Sommer über werden den jungen Gänsen zweymal die Federn ausgerauft, wenn sie zuerst die Flügel über einander legen, und zu Anfang der Erndte. Zur Mastung bekömmt eine Gans 8 Loth Hirsenmehl, 2 Loth Waizenmehl, 1 Loth Butter, in 3 Mahlzeiten, à 24 Kugeln, und jedesmal Milch zum trinken. Auch giebt man zu Zeiten Kohlenpulver in den Nudeln, um Fäulniß im Magen zu beseitigen. Uebrigens versteht sich überall die größte Reinlichkeit. Wenn die Gans zu keuchen anfängt, ist die Mästung vollendet. Um große Lebern zu erhalten, giebt man ihnen in den ersten Wochen alle 48 Stunden eine Messerspitze gepulvertes, rohes Spiesglas in einer Nudel, auch einigemal Pfeffer, Salz ꝛc. Die Gänse haben wenig Krankheiten; werden aber die Jungen davon befallen, wenn sie anfangs wegen schlechten Wetters in der Stube gehalten werden müssen, dann giebt man ihnen recht frisches Wasser, und streut ihnen viel Sand, oder badet sie. Fliegen ihnen Mücken in die Ohren, so tröpfelt man ihnen Leinöl darein. Gegen Läuse ist das beste Mittel: Rainfarrenkraut in den Stall gelegt. Den Zipf nimmt man ihnen, wie den Hühnern. — Wie schmackhaft

das Fleisch der jungen Gänse ist, ist bekannt; ihr Fett wird an Speisen, zum Brennen, u. s. w. gebraucht. Die Eyer sind eßbar, aber schwer zu verdauen. Den größten Nutzen verschaffen die Federn. Die kleinen, und die Dunen dienen zu Betten; die größeren zu Federbüschen, Schreibfedern, u. s. w. Geräucherte Gänse kann man weit und breit versenden. — Gebratene Gänse bis in den März zu erhalten: Man bratet die Gänse um Martini, steckt sie in einen steinernen Topf, und gießt in ihre hintere Oeffnung so lange Gänsefett, bis der Topf voll ist. Will man nun den Braten genießen, so läßt man das Schmalz zerschmelzen, und bratet die Gans wieder etwas auf. — Gänsefleisch einzupöckeln: Dieß geschieht wie beym Rindfleisch. (Siehe Pöckelfleisch). Klein geschnittene Stücke Gänsefleisch lassen sich besser einpöckeln. — Geräuchert wird es auf folgende Art: Man schneidet die Gänse in 8 Theile, legt sie einige Tage lang in Pöckel, hängt sie nach 3 Tagen in Rauch, und legt sie vor dem Kochen eine Nacht in kaltes Wasser.

Garn zu äschern. Man muß einen Kessel Wasser sieden lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, dann das siedende Wasser darauf schütten, fleißig umrühren, und endlich so lange stehen lassen, bis man darin die Hand leiden kann. Dann wird das Garn herausgenommen, in einen Kessel vorerst etwas Stroh gelegt, dann ersteres hineingeschlichtet, und dazwischen immer Asche gestreut. Sodann wird die Brühe im Zuber darüber gegossen, und 3 Stunden lang gesotten. Nach diesem wird das Garn im kalten Wasser ausgewaschen, über Nacht in laues Wasser gelegt, und endlich auf Stangen getrocknet. Gut ist es, wenn man es kann gefrieren lassen; in der Sonne getrocknet, muß man es recht oft ausschwingen.

Gauchheil, eine kleine Pflanze, welche häufig auf den Getreidäckern gefunden, und vom Viehe gerne gegessen wird. Den Schafen ist es in der Drehkrankheit besonders heilsam. Ein Absud, oder ein Pulver davon wird wider die Wasserscheue gerühmt.

Gehör-Krankheiten. Rheumatisches Ohrenweh. Man umwickle die leidende Seite des Ohres mit einem Stückchen Flanell, lege ein kleines Blasenpflaster hinter das leidende Ohr, und über dasselbe einen erweichenden Brei, trinke warmen Thee, wende ein Senf-Fußbad an, tröpfle laues Wasser in das Ohr, und lege einen in heißes Wasser getauchten Schwamm auf dasselbe. Bey Erkältung, welche Schwerhörigkeit zur Folge hat, pflegt man warme Fußbäder und schweißtreibende Mittel zu empfehlen. — Ohrenschmerzen lindert man durch Ueberschläge von warmem Brode, unter das man Kümmel, Anis, oder Fenchel geknetet hat.

Geier, ein großer Raubvogel, wovon es mehrere Arten giebt. Sie werden meist in Gebirgen, oder großen Waldungen gefunden, nähren sich von Rehen, Hasen, Ziegen und auch von Aas u. s. w. Man kann ihnen die Haut abziehen und Pelzwerk daraus machen. Das Fleisch ist nicht zu genießen; sie werden aber fleißig aufgesucht und geschossen, weil sie dem Wilde und den Viehheerden sehr gefährlich sind.

Geisblatt, ein rankendes Gewächs, das man in Gärten (unter dem Namen Jerichorose) zur Bekleidung von Lauben zieht. Ihre weißen, oder rothen Blumen verbreiten des Abends einen überaus angenehmen Geruch. Das Geisblatt kommt in jedem Boden fort, und man vermehrt es leicht durch Ableger. Aus den Blumen kann man einen Syrup bereiten. — Das wilde Geislaub wächst in Wäldern und Gebüschen; der Saft der Wurzeln färbt blaues Papier hellroth; Blätter und Zweige hält man für reinigende Wundmittel.

Geißklee, ein vorzüglich gutes Futterkraut, welches in Oesterreich wild wächst, und der Luzerne noch vorzuziehen ist. Alles Vieh, am meisten Schafe und Ziegen, fressen es sehr gerne, und werden davon in kurzer Zeit fett. Man baut es deßwegen an einigen Orten auf Aeckern. Es kommt in einem sandigen Boden fort, wenn dieser nur gut gedüngt und tief geackert worden ist. Die Aussaat geschieht

im April, ganz dünne, weil sich die Pflanzen 1½ Fuß weit ausbreiten. Vor der Blüthe wird es zwey bis drey Jahre lang abgemäht, und frisch mit anderm grünen Futter vermischt, oder auch trocken gefüttert. Aus dem Samen wird Oel gemacht.

Gelbe Dinte. Man verdünnt 2 Loth gutes Scheidewasser mit 8 Loth Regenwasser, gießt das auf 1½ Loth fein geriebenen Indigo, und setzt es in gelinde Wärme. Nun gießt man 4 Loth Regenwasser nach, tropft so lange Weinsteinöl hinein bis es nicht mehr braußt, und verdünnt diese Mischung mit Gummiwasser.

Gelb zu färben mit Wau. Dieser wird klein gehackt und in einem Kessel mit Wasser stark ausgekocht. Je mehr man Wau nimmt, desto dunkler wird die Farbe. — Dann werden 8 Loth Alaun und 2 Loth Weinstein mit 8 Quart Wasser aufgelöst, und 30 Minuten lang das Zeug darin gesotten. Nun gießt man den Wauabsud nach Belieben dazu, und kocht das Zeug wieder unter stetem Umrühren so lange, bis es die gewünschte Farbe hat. Dann wird das Zeug herausgenommen, gespühlt und getrocknet. Soll sich das Gelb in das Grünliche ziehen, so wird etwas Pottasche zugesetzt.

Gelbsucht. Nachdrückliche Abführungen, Chamillenthee, grüne Gemüse, Wurzeln, reifes Obst, Spargel, Molken, Selzer-Wasser ꝛc. sind sehr dienlich. — Oder man trinke des Morgens nüchtern 2 rohe Eyer mit einem Glase kalten Wassers, und den Tag über alle 4 Stunden noch ein Ey, und fährt damit fort, bis sich die Krankheit verlohren hat.

Gemse, ein munteres, aber äusserst schüchternes Thier, das auf den Tyroler-, Schweizer- und vielen andern Gebirgen getroffen wird, und oft zu Hunderten auf den höchsten Berggipfeln weidet, oder klettert. Seine Nahrung sind zarte, wohlriechende Alpenkräuter; im Winter Baumzweige und Moos; auch lecken sie gerne Schnee und Salz. Von den unverdaulichen Fasern verschiedener Pflanzen bilden sich im Magen der alten Gemse harte, rundlichte Körper, Gem-

sekugeln, denen man ehemals Heilkräfte zuschrieb, was sie aber nicht besitzen. Der Mensch verfolgt dieses Thier mit Lebensgefahr bis zu den höchsten Bergspitzen und tödtet es; denn es wird gut bezahlt, wiegt auch oft 50 Pfund. Das Fleisch der Jungen schmeckt vortrefflich; das der Alten ist hart und zähe, die Haut ist sehr dicht und giebt gutes Leder; vorzüglich dient dieß zur Reinigung des Quecksilbers. Der Talg wird wie Ziegentalg gebraucht, die Hörner werden von den Drechslern verarbeitet.

Gerste, unter den Getreidearten von vielfältigem Nutzen und im Feldbau sehr wichtig. Die Sommergerste reift vor allem Getreide am schnellsten, leidet am wenigsten von Krankheiten, und wirft daher einen sichern Ertrag ab. Sie bietet bey geringer Anstrengung eine reichliche Aerndte. Es giebt mehrere Arten: die große, zweizeilige Gerste, dann die kleine, vierzeilige. Diese beyden werden am meisten gebaut; dann giebt es noch nackte, die Himmels=, die Pfauen=Gerste, u. s. w. Sie fordert einen milden, warmen, nicht zu trocknen und nicht zu nassen Boden. Dieser muß aber öfter und schon im Winter gepflügt und vom Unkraute frey seyn. Die Saatzeit ist Ende März und Anfangs April, selbst bis Ende May bey günstiger Witterung. Man rechnet 2 Metzen auf ein Tagwerk. Nach der Saat ist das Ebenen oder Walzen nöthig, und öfter das Jäten. Die Aernte trifft größtentheils mit der des Waizens zusammen. Im Durchschnitte erhält man 8 — 12 Samen. Sperlinge und Tauben stellen ihr ungemein nach. Die Wintergerste taugt nicht zum Malz, dagegen giebt sie vortreffliches Mehl und Graupe, so schön wie Reiß. Die Bierbrauer bedienen sich meistens der zweyzeiligen Sommergerste. Für Hühner, Gänse rc.; dann geschrotet für Schweine und Pferde ist sie ein vortreffliches Futter. Das Mehl wird unter Roggenmehl zu Brod gebacken. Aus der Graupe wird die gesündeste Speise und ein köstlicher Trank gegen den Husten bereitet. Das Stroh liefert das beste Bettstroh, und ist ein gutes Futter für Pferde, Rindvieh und Schafe, wovon jedoch dasjenige mehr geschätzt wird, in dem Klee gewachsen

ist. Vom Brande und einigen Insekten leidet manchmal die Gerste; dieß verhindert man, wenn der Same in Mistjauche, Holzasche und Kochsalz so lange geweicht wird, bis er glatt ist. Die Blattgerste wächst unter allen am schnellsten, darf erst im Juni gesät werden, und ist deßwegen zu empfehlen, wenn etwa der Hagel die frühere Saat zerstört hätte. — Gerstenwasser zu machen: Man nehme 4 Loth Gerste, vorher im kalten Wasser gereiniget, koche sie mit 4 Pfund Wasser so lange, bis nur noch die Hälfte des Wassers übrig ist und seihe es ab. — Gerstengraupe, oder Habergrütze: Man kocht einen dünnen Schleim mit Wasser davon ab, wobey es aber am besten ist, sie nicht klar zu stoßen. Man braucht diesen Schleim bey Magenkrämpfen, Coliken, Durchfällen ꝛc. auch zu Klystiren.

Geschwüre, und zwar Blutgeschwüre, zeitiget man mit Roggenmehl und Honig, mit Milch und Brod ꝛc. Nasengeschwüre heilt man leicht mit dem Dampfe von Hollunderblüthen-Thee.

Gesichtschmerzen. Eines der besten Mittel ist Radix Belladonae. Doch muß man bey der Anwendung immer einen Arzt zu Hilfe rufen.

Getreide-Gruben. Sie müssen oben etwas enger, unten etwas weiter in die Erde gemacht und gehörig tief seyn. Fußboden und Wände werden mit Strohdecken sauber ausgefüttert; sodann wird das Getreide hineingeschüttet, bis es auf eine halbe Elle die Erde erreicht. Dann werden hölzerne Balken darauf gelegt und eine Decke von starken Brettern darüber gemacht. Auf diese legt man Erde und Wasen. Der Ort, wo man solche Gruben macht, soll erhaben und sehr trocken seyn. Hat man sie einmal geöffnet, so darf man mit dem Wiederausleeren nicht säumen; denn das Getreide leidet, wenn einmal die Luft dazu kommt.

Gewürznelkenbaum, liefert die allgemein bekannten Gewürznelken, und wächst auf den molukkischen Inseln. Nach dem Zimmet sind diese Nelken, welche nichts anders, als noch nicht völlig entwickelte Blüthenknospen sind, das vornehmste Gewürz, das man zu verschiedenen Speisen und

in den Apotheken braucht, wo man ein vortreffliches Oel daraus macht, das äusserlich gegen Fäulniß, den kalten Brand und Lähmungen, bey hohlen Zähnen, u. dgl. mit gutem Erfolge angewendet wird. Man macht sie auch mit Zucker ein und genießt sie als Confekt gegen Magenschwäche und gegen den Scharbock.

Gicht. Obgleich es kein Mittel gegen Gicht und Podagra geben soll, so leisten doch oft folgende Hausmittel gute Dienste: Man nehme ordinären, weißen Kohl, hacke denselben etwas klein, koche ihn in Milch, oder Wasser, mache davon einen Umschlag auf den schmerzhaften Theil, so warm als leidlich und wiederhole dieses öfters. Auch die Wurzel von der Gichtrübe (Gichtrose) wird mit Vortheil gebraucht.

Gichtrose, Paeonia officinalis, eine sehr bekannte Gartenzierpflanze, die auf den Schweizeralpen wild wächst. Die knollige Wurzel hat einen eckelhaften bittern Geschmack und einen betäubenden Geruch. Man kann diese Pflanze in jedem Boden ohne viele Mühe ziehen; ihre Wurzel ist es eben, welche gegen Gicht und in den Apotheken zu andern Medikamenten gebraucht wird.

Gichtschwamm, ein schädlicher Schwamm, der vorzüglich in Fichtenwäldern wächst, einen widrigen Geruch von sich giebt und dadurch die Insekten anlockt. Jung sieht er wie ein Ey aus, wo man ihn auch Hexeney nennt und als ein geilmachendes Mittel dem Vieh giebt, was aber immer gefährliche Folgen nach sich ziehen kann.

Ginster, eine nützliche Pflanze, welche in Wäldern häufig angetroffen wird. Sie ist für Schafe und Wild ein gutes Futter; auch erhält man von ihr, wenn sie mit Kalkwasser gekocht und das Abgekochte aufs Neue mit Alaun und Kreide abgesotten wird, das sogenannte Schüttgelbe, dessen sich die Mahler bedienen. Die Färber nehmen mehr die Blätter zum Gelbfärben. Die Blumen geben einen schweißtreibenden Thee.

Gläserne Gefäße werden wieder rein und hell, wenn man in eine Kohlenglut, oder heiße Asche, etwas

Wasser gießt, das Glas über den davon aufsteigenden Rauch hält, und es dann mit reinem Wasser abwäscht. — Augengläser ꝛc. reibt man sanft mit frisch aufgerissenem Feuerschwamm. — Gläser, Porzellan ꝛc., daß es nicht zerspringe, in Hitze oder Kälte, setzt man sie vor allem Gebrauche in einem mit Wasser gefüllten Geschirre über das Feuer, erhitzt das Wasser allmählig zum Sieden, und läßt es dann eben so wieder erkalten. — Damit das Glas noch einen höhern Grad von Hitze aushalte, wird es in Oel ausgekocht.

Glas zu kitten. Man erwärmt die an einander zu kittenden Theile so stark, daß Schellack darauf gestrichen zerfließt, drückt sie in solcher Wärme zusammen, und hält sie so bis zum Erkalten. Man kann dieß auch bey Steingut und Porzellan anwenden.

Glaubersalz, wurde von einem Arzte Glauber im Kochsalze entdeckt, und hat deßwegen seinen Namen von ihm. Im natürlichen Zustande wird es als ein mehliger Ueberzug am Gemäuer, sogar auf Pflanzen gefunden. Im Wasser aufgelöst und gekocht, schießt es zuletzt in Krystallen an, hat einen bitterlich kühlenden Geschmack und wird mit Kohlenpulver statt der Pottasche zum Glasmachen, in der Medizin als ein auflösendes und gelinde abführendes Mittel, in der Landwirthschaft aber als ein sehr guter Dünger gebraucht.

Gleiße, oder Hundspetersilie, eine sehr gefährliche Giftpflanze, welche oft in Gärten wächst, und mit der Petersilie die größte Aehnlichkeit hat. Wenn sie von Unwissenden an Speisen gethan wird, so verursacht sie die heftigsten Wirkungen, ja selbst den Tod. Um sie von der wahren Petersilie, dem Kerbel, Dill, Fenchel ꝛc. zu unterscheiden, sehe man bey ihr nur auf die dunkle Farbe und den Glanz der Blätter, merke auf die 3 langen, spitzigen, schmalen Blättchen, die an den kleinen Blumenschirmen, da wo die Blümchen sich an dem Stengel vereinigen, nach ihrer Seite zu stehen und nach Aussen herabhängen, und reibe Blätter und Stengel zwischen den Fingern, wo man einen widrigen,

fast dem Knoblauch ähnlichen Geruch empfinden wird. Man soll aber dieses Unkraut aus den Gärten durch Ausreissen zu vertilgen suchen. Uebrigens wird dieses Kraut in der Medizin gebraucht, und von den meisten Thieren ohne Schaden gegessen.

Gliedschwamm. Man pulverisire durchsichtigen Colophonium, streue ihn auf einen Pauschen trockenen Hanf, begieße dieß mit Weingeist, und lege es auf die Geschwulst. Wenn der Pausche trocken ist, wird er wieder mit Weingeist befeuchtet, sonst aber nach einigen Tagen abgenommen, und mit einem frischen ersetzt. Gewöhnlich pflegt der Schaden bey der vierten Erneuerung zu vergehen.

Glimmer, ein glänzender, blätteriger Thonstein, dessen man sich, zermahlen, gewöhnlich als Streusand bedient, oder auch unter die Glasur des Faience mischt, um demselben eine gold = und silberschillernde Farbe zu geben.

Glockenblume, wovon es beynahe 100 Gattungen giebt. Häufig trifft man sie als Unkraut auf den Aeckern und Wiesen, in Gärten und Wäldern an. Das Vieh frißt sie sehr gerne. Aus der blätterigen Glockenblume, die den Sommer durch röthlichblau blüht, erhält man eine blaue, und mit Alaun versetzt, eine grüne Farbe zum Mahlen und Schreiben. In Gärten wird sie als Zierpflanze gezogen.

Gnadenkraut, wächst in feuchten Gegenden, nicht selten an den Ufern der Weichsel. Es hat keinen Geruch, aber einen durchdringend bittern Geschmack, weßwegen es von jedem Vieh verabscheut wird. Es macht sogar die Pferde, wenn sie solches unter dem Heu zu fressen bekommen, mager. Frisch erregt es Erbrechen; getrocknet purgirt es nur. Aeusserlich die zerquetschten Blätter aufgelegt, heilt man damit die Gicht, alte Schäden, besonders an Füßen.

Gold, das edelste aller Metalle, welches gediegen und vererzt gefunden wird; auch aus dem Sande der Flüsse wird es erworben. Das meiste Gold besitzt Amerika; doch giebt es auch in Europa viele Goldbergwerke. Es hat wenig Klang, und läßt sich ungemein dehnen, und unter dem Hammer, oder auf dem Drathzug zu einer unglaublichen

Feinheit schlagen und ziehen. Ein einziger Dukaten läßt sich so dünne schlagen, daß man damit einen Reiter sammt Rüstung und Pferd vergolden kann. Der Gebrauch des Goldes ist bekannt.

Goldfisch, ein niedliches Fischgen aus dem Karpfengeschlechte, das in China zu Hause ist, und bey uns in Gläsern und kleinen Teichen gehalten wird. Im dunkeln leuchtet es, wie eine glühende Kohle; man kann es so zahm machen, daß es sein Futter aus den Händen seines Herrn nimmt.

Goldkäfer, Goldschmid, ein nützlicher Käfer, der aber von dem gemeinen Goldkäfer wohl zu unterscheiden ist. Man trifft ihn überall, in Gärten und auf Feldern an; er läuft unaufhörlich hin und her, lauert auf Schnecken, Maykäfer, Schmetterlinge rc., tödtet sie, und schleppt sie in seine Wohnung, unter Steine und Erdschollen. Auch ist er ein Wetterprophet; läuft er langsam und träge, so ist bald ein Gewitter zu erwarten.

Goldruthe, eine etwas gewürzhafte Pflanze, die auf trockenen Triften, an Bergen, und in Wäldern gefunden wird. Man gebraucht diese Pflanze in der Medizin, besonders bey Krankheiten der Harnwege. Blätter und Blumen geben eine schöne gelbe Farbe.

Grabscheit, ein Garten- und Ackerwerkzeug; es soll in der Mitte etwas hohl, 8 Zoll breit, 9 Zoll lang, und immer glänzend seyn. Im schweren Lande und im Winter soll man es mit einer Speckschwarte reiben. Der Stiel muß tief genug in das Oehr hinunter gehen, der Griff glatt und rund seyn.

Grabwespe, Raupentödter, ein nützliches Insekt, wovon man 100 Gattungen kennt, die zwar vom Safte der Blumen und Pflanzen leben, allein auch ungemein viel zur Verminderung der Raupen und Spinnen beytragen, indem besonders die Weibchen solche tödten, ein Ey in den Körper dieser Insekten legen, und sie dann in den Sand

vergraben. Die aus dem Ey entstandene Raupe lebt dann von dem Insekten-Aase, bis sie sich verwandelt.

G r a n a t, ein rother, durchsichtiger Stein aus dem Kieselgeschlechte. Man findet ihn in Europa und im Orient in rundlichten Körnern, in Böhmen, in den Tyroler-, Salzburger- und andern Gebirgen. Eine Menge böhmischer Granaten wird roh und geschliffen durch ganz Europa verkauft. Sie werden auf eigenen Mühlen geschliffen, zuvor aber durchbohrt. Man reiht sie zu Tausenden an Schnüre; so werden sie auch als Haar- und Halsschmuck ꝛc. getragen. Die größern sind oft sehr theuer, dienen zu Ringen, Pettschaften, u. dgl.

G r a n a t b a u m, eigentlich in Indien einheimisch; doch wächst er auch in Italien, in der Schweiz, in Oesterreich, und wird bey uns in mäßig warmen Zimmern leicht überwintert. Er trägt runde, saftige Früchte, die in warmen Ländern so groß, wie Pommeranzen werden. Die Schalen werden zum Schwarzfärben der Seidenzeuge gebraucht; die Früchte roh, und auf verschiedene Weise zubereitet, gegessen.

G r a n i t, ein ausnehmend harter Stein, der aus Feldspath, Quarz und Glimmer besteht. Er ist durch alle Welttheile verbreitet, und bildet gewöhnlich die Urgebirge, ja er scheint den Erdkern auszumachen. Er wird zu Werken der Bau- und Bildhauerkunst verwendet, und leidet durch Jahrhunderte von der Witterung beynahe nichts. Man macht ferner aus ihm Tischblätter, Reibsteine, Gußsteine in Zinn- und Messing-Fabriken, Gesimse, Dosen, Pflastersteine. In Sandstein aufgelöst dient er zum Glasmachen und als Mörtel.

G r a s m ü c k e, einer der angenehmsten Singvögel. Er lebt von Insekten und Würmern; die Jungen lassen sich mit eingeweichten Semmeln und Ameiseneyern leicht aufziehen, und einige Jahre in Stuben erhalten. Die Grasmücken nisten gerne in Stachelbeerbüschen.

G r i l l e, ein Heuschreckengeschlecht, das man auf Wiesen und Feldern überall findet. Die Grillen sind dem Lerchen- und Kiefersamen schädlich, indem sie diese benagen,

in ihre Löcher tragen. Die Hausgrille, welche gerne in Back= und Bräuhäusern wohnt, frißt Korn, Mehl, Brod und Speck. Doch stellen sie den sogenannten Schwaben nach, und werden dadurch nützlich. Vertreiben kann man sie mit Küchelchen aus Mehl und Arsenik gemacht. Ihr Zirpen hat zu vielem Aberglauben Anlaß gegeben.

Groppe, ein 6 Zoll langer Fisch, den man in vielen Bächen und Flüssen finden, und oft mit den Händen unter den Steinen hervor holen, aber auch mit Netzen oder Reissen fangen kann. Sein Fleisch ist gesund, schmackhaft und sehr beliebt.

Grün zu färben. Man färbt das Zeug vorerst blau, (siehe blau zu färben), dunkel oder hell, wie man will. Nun wird es in 8 Loth Alaun und 2 Loth Weinstein ausgesotten, und dann in einem Bade von Wau ausgefärbt. Hienach schlägt sich das gelbe Pigment im blauen Grunde nieder, und die grüne Farbe wird erzeugt.

Grüne Dinte. Man nimmt 6 Loth klaren, destillirten Grünspan, 3 Loth weißen Weinstein, reibt solches auf dem Reibsteine gut durcheinander, gießt nach Proportion Weinessig darauf, läßt es eine Nacht stehen, und gießt das Lautere ab. Hierauf thut man etwas klargemachten Gummigutt und ein wenig Kandis dazu.

Gründling, ein Fisch, kaum 8 Zoll lang. Er ist in Seeen und Flüssen mit einem Sandgrunde sehr gemein; in letztere kommt er häufig zur Laichzeit, und wird dann in Menge gefangen. Sein Fleisch ist weiß, schmackhaft, und auch Kranken zu empfehlen. Da dieser Fisch sich stark vermehrt, so verdient er in Teichen, als gute Nahrung für Hechte 2c. gezogen zu werden.

Grünfink, wird in Gebüschen und Nadelhölzern nicht selten angetroffen; man hält ihn auch im Zimmer, nicht sowohl wegen seines Gesanges, als wegen verschiedener Künste, die er in kurzer Zeit lernt, z. B. Wasser aufziehen, Karren schieben, u. dgl. Sein Fleisch ist schmackhaft, weßwegen er auch gegen den Winter gefangen wird.

Günsel, eine gemeine Pflanze, die in Gärten, Wäldern, und bergigen Wiesen gefunden wird. Man zieht sie blos der Blumen wegen, zu Rabatten 2c.

Gummiguttbaum, ein Baum in Indien, von welchem man das Gummigutt, ein gelbglänzendes, geruchloses, harziges Wesen erhält, das von den Mahlern zur gelben Farbe, und auch in der Medizin gebraucht wird.

Gundelrebe, eine gewürzhafte, scharfe Pflanze, die bey uns überall an Zäunen und in Wäldern wächst. Man bekleidet in Gärten damit Terrassen; vornehmlich braucht man sie aber in der Medizin, bey hartnäckigem Husten, Schwindsucht 2c. Jung und getrocknet geben die Blätter einen angenehmen Thee. Gepülvert wird diese Pflanze bey Pferden gegen die Würmer angewendet. Gesunden Schafen ist sie ein gutes Futter; kranken soll sie nachtheilig seyn.

Gurke; die rauhe grüne, die rauhe weiße, die frühe grüne Traubengurke, die lange glatte und die Schlangengurke sind Abarten. Sie verlangen fetten, besonders lockern Boden und viel Sonne. Man soll das Land im Herbste düngen, gut graben, und im Winter mit kurzem Dünger bedecken. Sie brauchen viel Wärme; im festen Boden, oder bey nasser Witterung wachsen sie schlecht. Kurzer Pferdedünger ist der beste. Man macht auf einem Beete nur eine Rinne, ½ Zoll tief, und legt die Kerne dünne hinein. Gehen zu viel auf, zieht man sie auf 1 Zoll weit aus. Auf beyden Seiten des Beetes pflanzt man Salat, Rettige 2c. An Sträuchern aufgerankt, gedeihen sie besser, früher an einer sonnigen Wand. Man pflanzt zum ersten im April, dann 14 Tage später, u. s. f. bis Juli. Die Kerne soll man nicht einweichen; einige Jahre alt sind sie besser. Man muß die Erde immer auflockern, und bey trockener Witterung gießen. Zum Samen läßt man die ersten schönsten Gurken liegen, und schneidet sie im Herbste ab, wenn sie ganz gelb sind. Dann legt man sie auf ein Brett, bis sie weich werden, nimmt endlich die Kerne heraus, und reinigt sie in einem Sieb mit Wasser vom Schleim. In Mistbeeten muß die Erde 1 Fuß hoch vom Fenster abstehen; die

Ranken sollen nicht auf der Erde liegen, sondern auf kleinen Hacken. Die Sonne soll nur mäßig auf sie wirken; man giebt ihnen nur mit Vorsicht Luft. — Gurken einzumachen: Man nimmt ganz kleine, unreife Gurken, läßt sie ein paar Stunden im kalten Wasser liegen, reinigt sie, packt sie in ein steinernes Gefäß mit etwas Wein, dann Wein-, Kirschen- und Lorbeerblättern, ein wenig Dill, und einigen Gewürznelken. Hierauf nimmt man so viel Weinessig, daß die Gurken bedeckt werden, kocht ihn auf, läßt ihn abkühlen, gießt ihn über die Gurken, und schließt das Gefäß zu. — Salzgurken zu machen: Etwas größere Gurken läßt man 24 Stunden auf einem luftigen Boden abtrocknen, legt sie dann schichtenweise mit Dill, Weinblättern und Pfeffer in ein Faß, und gießt reines Brunnenwasser, worin Salz aufgelöst, mit etwas Essig und 1 Loth Weinstein darüber. Nun läßt man das Spundloch offen, bis die Gährung vorüber ist. Jetzt erst wird das Faß mit scharfem Salzwasser aufgefüllt, und der Spund zugeschlagen. — Die Gurken ißt man auch roh; sie sind aber schwer zu verdauen.

Gyps, ein Kalkstein, der mit Vitriolsäure verbunden ist. Er ist weicher als der Kalkstein, und braußt mit Säuren wenig auf. Einige Arten sind sehr fein, z. B. der Alabaster, das Gypsmehl ꝛc. Man findet den Gyps gewöhnlich in Flötzgebirgen. Er wird bey einem mäßigen Feuer gebrannt, auf besondern Mühlen zu Pulver gestoßen, und zum Bauen, besonders zu Bekleidung der Wände im Innern der Gebäude, zu Stukatorarbeiten, Bildsäulen, Figuren ꝛc., zu Formen in verschiedenen Fabriken, zu Pastellfarben, und nachgemachtem Marmor verwendet. Ungebrannt fein gestampft ist er ein vortreffliches Düngungs-Mittel. Man streut ihn nur über die Saaten. Doch taugt er auf magern, sandigen Feldern nicht; nassen und feuchten Feldern aber ist er vorzüglich zu empfehlen, und besonders den Klee-Aeckern, wo er erst ausgestreut wird, wenn der Klee schon handhoch ist. Auf Wiesen pflegt man ihn im April auszustreuen.

H.

Haare wachsen zu machen. Man wasche sie alle Abende mit gutem, starken Bier. Oder man nimmt frische Blüthenähren vom weiblichen Hanfe, weicht solche in frisches Wasser und wäscht den Kopf damit.

Haarpomade, englische. 2 Loth Schweinfett werden zerdrückt, und im frischen Wasser gewaschen; 1 Loth weißes Wachs, 1 Loth Aalfett; alles wird geschmolzen, zusammen gemengt und mit etwas Puder versetzt. Während dem Erkalten kommen 3 Tropfen Jasmin-Oel dazu.

Haber, eine Sommer-Getreid-Frucht, die in jedem, auch dem schlechtesten Boden fortkommt; doch wird sie vom Landmanne eben so hoch geschätzt, als die Gerste, und zwar wegen ihres Körner- und Stroh-Ertrags, zum Behufe der Fütterung. Es giebt mehrere Arten: die gewöhnlich vorkommende ist der gelbe, glatte Rispenhaber. Ferner kennt man den Fahnen-, braunen und schwarzen Haber. Er gedeiht vorzüglich gut auf Gerstenboden, auf Neubrüchen und Moorgrund. Je lockerer der Boden überhaupt gemacht ist, desto mehr entspricht der Ertrag. — Der Haber keimt und zeitigt beträchtlich später, als die Gerste, und muß deßwegen früher, als diese, und zwar Hälfte März bis Ende April ausgesät werden. Auf ein Tagwerk braucht man 3 Metzen. Zum Aufkeimen ist ihm Feuchtigkeit nöthig; daher muß er in einer trockenen Gegend so frühzeitig, als möglich, in das Feld kommen. Bey einer sehr verspäteten Aussaat giebt er viele taube Aehren und schwaches Stroh. Die Unterbringung des Samens geschieht theils mit dem Pfluge, theils mit der Egge; auch kömmt ihm das Walzen und Jäten gut zu statten. Wenn er zeitig zu werden scheint — Anfangs September — darf man nicht lange zaudern, und das Mähen mit der Sense beginnen. Er reift geschnitten eben so gut, weßwegen man ihn gerne auf dem Felde in Schobern aufhäuft. Die Aernte beläuft sich auf 6 bis 10 Samen. — Man benützt den Haber auf manigfaltige Weise. Gewöhnlich ist er das beste und gesündeste Futter für die Pferde; doch muß er alt und vollkommen seyn, sonst verur-

facht er Krankheiten. Ochsen werden davon stark und fett; säugende Kühe geben mehr Milch; Schweine bekommen einen süßlichen Speck; Hühner und andere Vögel lieben ihn sehr; Gänse und Enten werden damit gemästet. Die Haberkrütze ist eine gesunde Speise; das Habermehl dient im Nothfalle auch zu Brod. Ein Absud davon wird in Husten und Brustkrankheiten empfohlen. Auch wird der Haber unter das Malz zum weißen Bier gethan, um demselben eine schöne Farbe und frischen Geschmack zu geben. An den Seeküsten wird mit dem Haber ein beträchtlicher Handel getrieben.

Haberwurzel, wächst wild, wird aber auch in Gärten gezogen. Sie gedeiht vorzüglich in einem lockeren Boden; der Same wird im März gesät, und im November wird die Wurzel aufgenommen, sodann im Keller in Sand überwintert. Man gebraucht sie als Salat und Gemüse, sie ist leicht verdaulich, und besonders Kranken sehr zuträglich. Eine andere Gattung, der Wiesenbocksbart, wird besonders vom Vieh, und die Wurzel von den Schweinen gerne gegessen.

Habicht, ein gefährlicher Raubvogel, der in dichten Wäldern und Vorhölzern wohnt, auf hohen Bäumen auf Enten, Gänse, Hühner und Tauben lauert. Auch frißt er Vögel, Mäuse, Ratten ꝛc. Er ist sehr stark, aber scheu. Jung gefangen kann man ihn zur Jagd auf Hasen, Rebhühner und andere kleine Thiere abrichten.

Habichtskraut, Mausöhrchen, eine kleine Pflanze, die überall auf trockenen Triften wächst. Das Vieh liebt es nicht, und den Schafen verursacht es Verstopfung. Dagegen das schirmförmige Habichtskraut, in Hecken und Wäldern überall zu finden, ist ein gutes Viehfutter. Mit einem Zusatz von Weinstein und Alaun giebt es eine dauerhafte Orangefarbe, mit Salmiak eine blaßgelbe.

Hänfling, ein beliebter Singvogel, nistet im niedrigen Gebüsche, in gebirgigen Waldgegenden. Er lernt die Melodien anderer Vögel, und kann bey guter Kost von Rübsamen mehrere Jahre alt werden.

Häring, ein nützlicher und geschätzter Fisch, der in der Tiefe der Ost- und Nordsee angetroffen, und zur Laichzeit in dichten Schaaren auf die Oberfläche kommt, wo er dann zu Millionen gefangen, eingesalzen, in Tonnen gepackt, und so zu uns gebracht wird. Auch geräuchert oder gedörrt werden die Häringe, und überhaupt ist der Häringsfang für die Küstenbewohner, besonders für die Holländer, ein ausgezeichneter Nahrungs- und Handelszweig. Man verspeist sie roh, oder mit Essig eingemacht, oder gebraten u. s. w.

Haftdolde, eine Pflanze mit röthlich weißen Blüthen, die sich häufig auf den Aeckern unter den Saaten befindet. Wenn der Same ausfällt, und unter das Getreide kommt, und mit demselben gemahlen wird, so bekommt das Mehl einen bittern Geschmack, weßwegen man auf die Ausrottung dieser Pflanze bedacht seyn muß.

Haftdorn, Sanddorn, wächst an den Ufern vieler Flüsse, z. B. der Donau, des Rheins ꝛc. Auch zieht man diesen Strauch mit großem Vortheil an sandigen Ufern, und macht aus ihm dauerhafte Zäune. Mit den Beeren wird gelb, und mit den Blättern schwarzbraun gefärbt. Auch gewinnt man aus den Beeren einen angenehmen, säuerlichen Saft, der statt des Citronensaftes zu Getränken gebraucht wird.

Hagedorn, ein stachlichter Strauch, der gewöhnlich auf hartem, sonnigen Boden, auf Feldern und in Hecken wächst. Vögel und Mäuse fressen seine Beeren im Winter überaus gerne, auch dienen sie zur Mastung der Schweine, und zu einer Art von Bier. Die getrockneten Blätter und Blumen geben einen Thee; die Rinde taugt zum Färben, und das Holz wegen seiner ungemeinen Härte zu Spazierstöcken, Spielsachen ꝛc. Wegen seiner Undurchdringlichkeit zieht man diesen Strauch gerne zu Gartenhecken, wozu man junge Stämmchen wählt, die man nicht schief, sondern gerade einsetzt und anfangs fleißig begießt.

Hahnenfuß, wovon es viele Arten giebt, welche aber alle zu den verdächtigen Gewächsen gehören, weil sie

mehr, oder weniger scharfe Säfte enthalten, die ganz frisch gebraucht, Menschen und Thieren Blasen, Gicht und andere gefährliche Folgen zuziehen, und sogar den Tod verursachen können. Der scharfe Hahnenfuß (Schmalzblume) wird auf allen Wiesen rc. getroffen. Der Gifthahnenfuß (Wassereppich) wächst in Teichen und Wassergräben; er ist gleichfalls sehr giftig, und soll auf den Wiesen ausgerottet werden. Der Sumpfhahnenfuß ist noch gefährlicher; Pferden greift er die Lunge an, bey Schafen erzeugt er die Fäule und Wassersucht. Doch kann man mit ihm Warzen und Hühneraugen vertreiben.

Hals, böser, und geschwollene Drüsen. Man reibe den Hals mit Liniment. volat. ein, und lege eine Flanellbinde darüber. Man nehme ein Fußbad, und trinke Hollunder-Blüthenthee, suche auch dabey im Bette zu schwitzen. Man gurgle sich mit Gartenpappelblüthen, Weinessig und Honig-Wasser. Bildet sich im Hals ein Geschwüre, so schlage man einen erweichenden Brei um den Hals, und nehme oft eine Abkochung in Milch von Chamillen und Feigen in den Mund. — Bey geschwollenen und entzündeten Drüsen nehme man ein wenig Milchrahm, schabe rheinische Röthel dazu, und suche diesen Brei im Munde soviel als möglich auszubreiten, und an die Drüsen zu bringen. Was nicht hängen bleibt, schlucke man hinunter. Dieß wiederhole man oft. — Oder man gurgle sich mit Rosenblättertinktur, Honig und weißem Weinessig durcheinander gemischt.

Hamster, ein überaus schädliches, bissiges Thier, das der Hausratte viel gleicht. Er lebt gerne einsam, und verfertigt sich im lockeren Boden eine künstliche Wohnung, lebt von grünen Kräutern, Wurzeln und Baumfrüchten, Eicheln, Nüssen, Getreide, was er alles in seine Wohnung schleppt. Im Winter fällt er aber doch in einen so festen Schlaf, daß man ihn forttragen, und ihm den Bauch aufschneiden kann, ohne daß er sich im geringsten rührt. Im Frühling erwacht er wieder, und zehrt nun seinen Vorrath ganz auf. Er vermehrt sich sehr stark, weßwegen man ihm in seiner Höhle

nachstellt. Man benutzt sein Fell zu Pelzwerk, vorzüglich wenn er im Frühjahre gefangen wird. Sein Fleisch wird frisch und geräuchert, oder gebraten gegessen, und ist schmackhaft. Eine Suppe davon soll Lungensüchtigen sehr heilsam seyn.

Handpomade. Man zerlasse ein Loth Wallrath in einem reinen, steinernen Mörser über einem ganz gelinden Feuer, mische dann zwey Loth frischgepreßtes Mandelöl, nebst 20 Tropfen Lavendelöl, 10 Tropfen Pergamottöl und 2 Tropfen Nelkenöl dazu, mische sie wohl untereinander, und verwahre sie gut.

Hanf. Er fordert einen tiefen, lehmigen, etwas feuchten und gutgedüngten Boden, dann ein warmes Klima. Es giebt zweyerley Arten: der große Riesen- und der kleine Brechhanf. Letzterer wird wie der Flachs, nur etwas dünner, in Reihen gesät. Man braucht 1½ Metzen, vom großen aber kaum einen Metzen. Ist er 3 bis 4 Zoll groß, so wird er gejätet und behackt. Der große Hanf wird 15, der kleine 5 Zoll hoch; ersterer dient zu Strängen, letzterer zu Leinwand. Es giebt männlichen und weiblichen; der männliche wird höher, und um 3 Wochen früher reif, wird deßwegen nach dem Verblühen im August ausgezogen, und liefert den feinsten Hanf. Der weibliche wird im September gesammelt, wenn die Körner braun werden. Der Same wird getrocknet und gereiniget. Der Bast des weiblichen Hanfes ist gröber, daher abzusondern. Man trocknet die Pflanzen den Winter durch das Zusammenstellen gleich den Hopfenstangen, verfährt aber nachher durchaus wie mit dem Flachs, mittels Rösten, Trocknen, Brechen, Schwingen ꝛc. Man erhält 5 Zentner Hanf, 5 Zentner Körner, und aus dem Schäffel 25 Pfund Oel. Der Brechhanf für die feineren Gespinste wird nach dem Brechen nochmals geröstet. Den Samen fressen auch die Vögel gerne; doch allein damit gefüttert, zehren sie gerne aus. Die Oelkuchen sind ein gesundes Futter für das Vieh. Den Hanf um Felder gebaut, hält er Hasen und Wild ab. — Es giebt auch wilden Hanf, der in Wäldern und an Zäunen wächst. Aus

dem Samen wird ein zum Brennen taugliches Oel geschlagen.

Hartleibigkeit. Personen, die eine sitzende Lebensart führen, finden im Kaffee, und in ein paar Pfeifen Taback das beste Mittel. Oder man esse mit dem Kaffee ein Loth Butter. Bey schweren Verstopfungen verschaffen Klystire Linderung von 2 Loth Leinsamen mit 10 Unzen Wasser und 2 Löffel voll Leinöl.

Hartringel, wird häufig in Gebüschen und Hecken angetroffen. Die Beeren fressen die Drosseln gerne; aus den Körnern preßt man ein grünlichtes Oel, sowohl zur Speise, als zum Brennen, wo es heller und länger als Baumöl brennt, und nicht raucht. Das Holz taugt zu Ladstöcken und zur Drechsler-Arbeit. Der Strauch wird gerne an Hecken gezogen.

Hase, ein ungemein furchtsames Nage-Thier, das auf den Feldern und in Gebüschen lebt, und sich ungemein stark vermehrt. Kräuter, Wurzeln, Blätter, Gras und Getreide ist seine gewöhnliche Kost; grünes Korn, Salat ꝛc. sind ihm das liebste. Im Winter frißt er auch Baumrinden, und richtet in Gärten an jungen Bäumen großen Schaden an. Man hält sie davon ab, wenn man die Stämmchen mit einer Mischung von Terpentin, Schießpulver und Teufelsdreck, oder Baumöl und Hirschhornöl, oder Menschenkoth bestreicht. Man schießt ihn seines Fleisches und Felles wegen. Das Fleisch ist gesund, und leicht verdaulich; das Fell dient zu Pelzwerk, und aus den Haaren macht man feine Hüte, Handschuhe ꝛc. Er läßt sich auch zahm machen, zum Trommelschlagen u. dgl. abrichten, ja er geht dann mit den Hunden sogar auf die Jagd. Die Hinterläufe braucht der Goldschmid und der Buchbinder.

Haselhuhn, ein scheues Waldhuhn, viel größer als das Rebhuhn, lebt in bergigen Waldgegenden. Sein Fleisch, in Weinessig gebeitzt, ist sehr zart, schmackhaft und gesund. Man lockt das Haselhuhn gewöhnlich durch Pfeifen in Schuß, oder fängt es mit Schlingen.

Haselmaus, lebt in Wäldern, hohlen Bäumen, in alten Gemäuern 2c., lebt von Nüssen und andern Früchten, stellt auch den Eyern der Vögel gerne nach, und richtet deßwegen oft großen Schaden an. Die kleine Haselmaus lebt gerne auf Haselstauden, und ist ganz unschädlich.

Haselstaude; dieser Strauch ist sehr dauerhaft, wächst wild, und in jedem Boden, selbst im Schatten. Die Fortpflanzung geschieht gewöhnlich durch Wurzelläufer, im Winter oder Frühjahre, ausserdem durch Absenker mit vielen Augen, die man einen Fuß tief legt, so daß nur die Spitze aus der Erde sieht. Sie haben im folgenden Herbste Wurzeln. Durch die Nüsse geht die Fortpflanzung langsamer, aber man erhält oft neue Sorten. Man legt sie im Herbste zwey Zoll tief, an feuchte, schattige Plätze. Im fünften Jahre tragen sie oft schon Früchte. Bessere Sorten okulirt man auf gemeine Sträuche. Man muß ihn, als Strauch, ganz nach der Natur wachsen lassen; er bedeckt Wände und Lauben schön. Werden die Sträuche zu alt, so haut man sie, und läßt sie junge Zweige treiben, verhütet aber die zu vielen Wurzelläufer. Vorzügliche Sorten sind: Lombertsnuß, Mandelnuß, Zellernuß. Je besser der Boden ist, je wärmer die Lage, desto wohlschmeckender ist der Kern. Das Holz liefert gute Kohlen für Mahler und Pulvermüller; die schlanken Stämme braucht man zu Reifen, aus den dünnen Ruthen macht man Körbe; die Wurzel giebt guten Maser; die Blätter frißt das Vieh; die Nüsse werden gespeist, und auch als Kaffee-Surrogat gebraucht. Wenn sie geschält und gedörrt, im Mörser gestoßen, und eine Stunde lang im heißen Wasser erweicht werden, so preßt man aus ihnen ein Oel, das dem Baumöl gleich kommt. Haselnüsse mit einer Bouteille in Sand gesetzt, bleiben sie frisch und wohlschmeckend lange Zeit.

Haselwurz, eine gewürzhafte Pflanze, welche in Wäldern, gewöhnlich unter Haselstauden gefunden wird. Die Wurzel wird in der Medizin, als ein Erbrechen erregendes und abführendes Mittel gebraucht. Ein Absud der

Blätter taugt zum Färben der Wolle; frisch sollen sie für die Thiere giftig seyn.

Hasenkohl, eine milchgebende Pflanze, die auf Aeckern, und selbst auf den Wegen überall wächst. Das Vieh frißt sie ungemein gerne; die Blätter kann man als Salat, und gekocht wie anderes Gemüse benutzen.

Hasenstrauch, oder Hasenlattich, eine Pflanze, die in schattigen Wäldern, in Hecken ꝛc. wächst. Für Schafe ist sie ein gutes Futter.

Haue, ein Werkzeug für den Garten-, Wein- und Landbau. Das Oehr muß zur Hacke fast wie in einem rechten Winkel, jedoch noch etwas eingebogen stehen.

Hauhechel, ein beschwerliches Unkraut auf Aeckern und feuchten Wiesen. Jung wird es vom Vieh gegessen. Die Wurzel giebt man, in Wasser gekocht, den Kühen und Pferden, wenn sie nicht mehr stallen können. Mit dem Kraut kann man gelb färben.

Hauptmängel der Pferde sind: wenn ein Pferd stättig; wenn es staarblind; wenn es haarschlächtig ist. Auch der Rotz, und die Räude werden gewöhnlich dazu gerechnet.

Hausen, ein Fisch, der die Länge von 12 Fuß erreicht, und oft 12 Zentner schwer wird. Man findet ihn im Meere, aber auch in der Donau, im Po ꝛc. Man tödtet ihn mit Harpunen, oder mit Netzen, Angeln ꝛc. Das Fleisch wird eingesalzen und getrocknet; das frische Fett kann man als Butter und Oel gebrauchen. Der Rogen ist unter dem Namen Caviar als ein Leckerbissen bekannt. Der getrockneten Haut bedient man sich zu Fensterscheiben; den größten Nutzen aber gewährt die Schwimmblase, welche als Abklärungsmittel des Kaffee's und Weins, und bey Seidenzeugen zum Glanzmachen gebraucht wird. In Branntwein aufgelöst, giebt sie einen vortrefflichen Leim, womit man sogar Gläser ꝛc. kitten kann. Der Buchbinder und Hutmacher gebraucht sie ebenfalls; auch wird aus ihr das englische Pflaster gemacht.

Hausröthling, ein Vogel, der sich gerne in der Nähe von menschlichen Wohnungen aufhält, auch Schwarzkehlchen genannt wird. Wenn er bey einem aufsteigenden Gewitter ruhig auf der Dachspitze bleibt, und singt, so ist es ein Zeichen, daß dasselbe nur zur Seite vorüber zieht. Verschwindet er aber gleich zu Anfang, so bricht das Gewitter richtig aus.

Hauswurz, eine immer grüne Pflanze, die auf Dächern und Mauern wächst. Die Blätter enthalten sehr viel wässerigen, salzigschmeckenden, kühlenden Saft, der durch Weingeist verdickt, und als Schminke gebraucht wird. Sonst bedient man sich der zerquetschten Blätter äusserlich auf die Stirne gelegt gegen das Kopfweh; ausserdem gegen Hühneraugen, Sommerflecken ꝛc.

Hautausschläge, und zwar Leberflecken. Man beseitiget sie mit 1 Loth gepülverten Senf, 2 Scrupel Mandelöl, und Citronensaft. — Friesel. Man hüte sich, durch ein zu warmes Verhalten das Uebel zu verschlimmern. Buttermilch, Molken, reifes Obst, grüne Gemüse ꝛc., ein kühles Lager auf Matratzen, Sorge für tägliche Stuhlöffnung, verhindern den häufigen Eintritt des Friesels.

Hecht, ein Raubfisch, der fast in allen Seen, Flüssen und Teichen vorkömmt. Er richtet durch seine Gefräßigkeit unter den Fischen oft bedeutenden Schaden an. Ausserdem frißt er auch Frösche, Vögel, Schlangen. Er wird gegen 8 Fuß lang, und 30 Pfund schwer. Er vermehrt sich ausserordentlich, frißt sich aber zum Theil selbst wieder auf. In Teichen, die mit guten Fischen besetzt sind, darf man sie nicht halten, und man muß immer sorgfältig nachspüren, daß sie nicht aufkommen. Das Fleisch des Hechtes ist sehr schmackhaft, und selbst kränklichen Personen nicht schädlich; die Leber wird für einen Leckerbissen gehalten, der Rogen wie Caviar eingesalzen. Aus der Galle macht man eine gelbbraune Mahlerfarbe. — Hechte einzusalzen: Man schneidet den Hecht vom Kopf an auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Blut ab, wälzt ihn im Salze, und legt ihn wieder zusammen. Dann legt man die Hechte in eine Ton-

ne, deren Boden mit Salz bestreut ist, salzt sie wieder, und fährt so fort, bis die Tonne voll ist.

Heckenkirsche, Hundskirsche, wächst häufig an Zäunen, und trägt kleine, röthliche Beeren. Der Strauch läßt sich gut beschneiden, und wird deswegen zu Hecken gezogen. Sein Holz giebt Ladstöcke, Pfeifenrohre ꝛc.; die Kohlen sind zum Pulver vortrefflich. Die Blätter fressen die Ziegen, die Beeren werden von den Vögeln gesucht.

Hederich, ein Schotengewächs, wird von Schafen und Ziegen gefressen, aber auch in der Medizin bey Husten und Brustbeschwerden gebraucht. — Hederich, oder Ackerrettig, ist eine andere Pflanze, und als ein lästiges Unkraut bekannt. Um es zu vermindern, darf man mehrere Jahre keinen Samen reif werden lassen, und deßwegen Klee oder Kartoffel auf den Acker bauen, weil jener öfter abgeschnitten, diese aber oft behackt werden. Uebrigens ist dieser Hederich immer ein gutes Futter für Schafe und Kühe, die jungen Blätter sind, wie Spinat gekocht, ein gesundes Gemüse; der Same giebt gutes Oel. Dieß gilt auch von dem falschen Hederich oder Triller, dessen Samen man auch, in Essig eingemacht, zum Rindfleisch ißt.

Hefen zu reinigen. Man gießt Brunnenwasser darauf, und läßt sie 24 Stunden stehen, gießt dann das Dünne so lange ab, bis die Hefen dick und weiß wird. — Hefen lange aufzubewahren, lasse man sie 24 Stunden lang stehen, gieße dann das Bier ab, und trockne sie gänzlich auf einem warmen Ofen in Sand. Zum Gebrauch nehme man einen Theil, gieße warmes Bier, oder Wasser darauf.

Hefen zu trocknen, und aufzubewahren. Man schütte sie in ein leinenes Säckchen, und lasse das Flüssige ablaufen. Dann vergrabe man es eine Zeitlang in trockene Asche, daß diese die Feuchtigkeit an sich ziehe. Von dem Teig werden dann Kuchen geformt, am warmen Ofen getrocknet, in Stücke zerbrochen, in eine Flasche gethan, wohl verpicht, und im Keller aufbewahrt.

Heidekraut, ein immergrünes Gewächs, das in ungeheurer Menge in Wäldern, und auf unfruchtbaren Gegenden wächst, wohl auch das Aufkommen des Holzes hindert. Die Bienen ziehen aus den Blumen viel Nahrung; auch läßt sich daraus ein Wasser destilliren, das bey Augenentzündungen empfohlen wird. Schafe, Pferde und Kühe fressen das Kraut; auch zum Brennen, zu Besen und Flechtwerk, zum Gerben und Gelbfärben, und statt des Hopfens zum Bier kann es gebraucht werden. Die Sumpfheide trägt vorzüglich zur Erzeugung des Torfes bey.

Heidelbeere, ein kleiner Strauch, der in den Wäldern, meistens zum Nachtheil des jungen Holzes wächst. Die Beeren sind eine nahrhafte Speise für Feldhühner rc. auch ißt man sie roh, oder mit Zucker eingemacht; doch zieht ihr zu häufiger Genuß Leibesverstopfungen zu. Getrocknet werden sie in der Ruhr, und bey Durchfällen empfohlen. Zur Färbung der Weine, zur Bereitung eines sehr guten Branntweins, zu einer violetten und dunkelbraunen Farbe für Mahler und Färber taugen sie auch. Die jungen Blätter geben einen angenehmen Thee.

Herbstrose, eine schöne Gartenblume, die durch Samen, den man im April sät, und auch durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzt wird. Die gefüllten und dunkelrothen werden zu Gurgelwasser gebraucht; auch dienen sie zur künstlichen Bereitung des rothen Weines.

Herbstzeitlose, ein Zwiebelgewächs, das im Herbste Blumen, im Frühlinge aber Blätter und Samen trägt. Alle Theile dieses Gewächses sind schädlich, und werden von keinem Thiere angerührt. Der Zwiebel ist besonders im Herbste ungemein scharf und eckelhaft, und könnte, genossen, die übelsten Folgen bey Menschen und Thieren nach sich ziehen. Dieselben Wirkungen zeigen sich beym Genusse der Blumen und Samenkörner. Warme Milch wird als Gegengift empfohlen. Mit dem Saft aus den zerquetschten Blättern vertreibt man Ungeziefer bey Menschen und Thieren.

Heuschrecke, ein bekanntes Insekt, frißt Gras und Blätter, und stellt den Baumwanzen nach. Sie beißt stark,

und ihr Biß soll die Warzen vertreiben. Die Kammheuschrecke wird im Orient gegessen; die wandernde Heuschrecke verheert oft die Saaten ganzer Länder. Mit ihr kann man die Gänse mästen.

Heuwender und Heurechen, Ackergeräthe, welche, mit einem Pferde bespannt, schnell so viel Dienste leisten, als 20 Menschen. In drey Stunden kann man damit eine ganze Heuerndte auf den Wagen zum Einführen bringen. Der Heuwender hat nehmlich eine Walze, welche das Heu beym Anrichten und Wenden hoch über sich wirft. Der Heurechen bringt das Heu hernach schnell auf Haufen, sobald es trocken ist.

Hexenkraut, wächst in feuchten, schattigen Waldgegenden, und wird von den Schafen gerne gefressen. Ihre Wurzel dient zum Gelbfärben.

Himbeerstrauch, wächst wild, und wird auch in Gärten gezogen. Er kommt in jedem Boden gut fort; die Lage soll etwas schattig seyn. Zur Vermehrung nimmt man die Wurzelausläufer, im Herbste oder Frühjahre, schneidet sie auf einen Fuß Länge, und pflanzt sie 2 Fuß weit. Man kann auch die Schoße gerade unter einem Knoten abschneiden und einpflanzen. Diese treiben dann keine Läufer. Triebe, die schon getragen, schneidet man weg; die jungen Schoße auf 3 Fuß Höhe. Sorten: die Riesenhimbeere, die gelbe oder weiße, und andre Sorten. Die Himbeeren haben einen angenehmen Geruch, und weinähnlichen Geschmack. In ihrer Höhlung halten sich gerne kleine Maden auf. Die Beeren werden als Abkühlungs-Mittel roh gegessen, auch mit Honig, oder Zucker eingemacht. Ausserdem erhält man einen herrlichen Syrup, der in Krankheiten unter das Getränke gemischt wird. — Himbeeren-Essig macht man auf folgende Weiße: Man nimmt 4 Pfund Himbeeren, gießt darüber 1 Quart scharfen Weinessig, und läßt sie damit 24 Stunden zugedeckt stehen. Dann wird alles durch ein Tuch gepreßt, mit 2 Pfund Zucker vermengt, und langsam gekocht, bis er nicht mehr schäumt.

Dann zieht man ihn abgekühlt in Bouteillen ab, die man mit Blasen zubindet. — Himbeeren-Saft: man preßt die Himbeeren aus, und thut feingestoßenen Zucker dazu, schmälzt ihn, und wenn er anfängt aufzusteigen, seihet man ihn in eine Bouteille, und läßt ihn 14 Tage an der Sonne stehen.

Hirsch, ein edles Thier, das vorzüglichste unter dem Hochwild. Er lebt im Frühjahre von den Kätzchen der Espen, Weiden, Haselstauden u. a., im Sommer und Herbste von Gras, Laub und zum Schaden des Landmannes von der Saat; im Winter hingegen von Baumrinden und Moos. Jährlich wirft er sein Geweih ab, und zwar im Hornung, und jedes Jahr vermehren sich die Ende daran. Unter günstigen Umständen erreicht er ein Alter von 30 Jahren. Sein Nutzen, den er gewährt, ist sehr bedeutend. Sein Fleisch, und vorzüglich das des Hirschkalbes ist überaus angenehm und schmackhaft; seine Haut dient sowohl zu Pelzwerk, als auch zu Leder; das Unschlitt zu Lichtern, Salben und Pflaster. Aus den Geweihen verfertiget man Geräthe; geraspelt und gebrannt dient es zum Poliren der Metalle, zum Klarmachen des Bieres rc. Mit Zucker, und in Wein gekocht, erhält man eine Gallerte, die für Kranke ungemein nahrhaft und erquickend ist. Auch das junge Geweih (Hirschkolben) wird in Wasser weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, und als Salat gegessen. Dieß soll ein ausserordentliches Stärkungsmittel für schwache und alte Personen seyn. Auch macht man aus dem Geweih den köstlichen Hirschhornspiritus, das Hirschhorn-Oel und das Hirschhornsalz. Was bey dieser Operation zurück bleibt, giebt Frankfurter Schwärze; die Klauen und Röhre aber geben schöne Drechsler-Arbeit. Das Haar braucht man zum Polstern, und mit Schafwolle vermischt, zu Hüten.

Hirschkäfer. Sieht man ihn häufig fliegen, so bleibt es noch einige Tage schön Wetter. Seine Hörner kauft der Zuckerbäcker, um sie auf den Kopf geformter Hirsche zu setzen.

Hirschwurz, Bergpetersilie, wächst gerne auf trockenen Hügeln. Das Kraut besitzt einen gewürzhaften Geruch, und giebt für Brustkrankheiten einen guten Thee; die Wurzel getrocknet ein braunes Harz, das man bey Viehkrankheiten gebraucht.

Hirse, gemeine Hirse, hat mit dem Schilfe viel Aehnlichkeit. An Reinertrag steht der Hirse an manchen Orten dem Waizen nicht nach, und übertrifft ihn an Stroh. Es giebt weißen, gelben und schwarzen Hirs; dann den Blut- Rispon- und Kolbenhirs. Er verlangt ein warmes Clima, und einen fruchtbaren, lockern, wohlgereinigten Boden. Am wunderbarsten erzeugt er sich im Neubruch, in ausgetrockneten Lauchen, und im Morlande. Die Saat geschieht bey guter Witterung im Frühjahre, Anfangs Mai, und zwar dünn, 10 Maß auf 1 Tagwerk. Man eggt sie sogleich unter; das Jäten darf man nicht übersehen. Anfangs September darf man mit der Aernte nicht zaudern; denn der Same leidet zu sehr von Vögeln und Ausfallen, deßwegen rechnet man auch nur 3—4fachen Ertrag. Da er ungleich reift, so ist es besser, ihn nicht auf einmal abzunehmen, sondern nur immer die reifen Büschel, welche man frisch in die Scheune bringt. Das Stroh muß nach dem Dreschen gleich in die Luft kommen, sonst verdirbt es. Man kocht den Hirs gewöhnlich mit Milch; er ist nahrhaft, aber etwas schwer verdaulich, und er vertritt an vielen Orten die Stelle des Reises. Auch macht man daraus Brod, Kuchen und Backwerk, das aber in wenig Tagen ganz trocken und spröde ist. Am besten taugt er zum Futter, und zur Mastung des Federviehes; das Stroh fressen, geschnitten, die Kühe gerne. In Fässer eingeschlagen kann man den Hirs wohl 10 Jahre lang gut erhalten.

Hollunder, gemeiner, schwarzer, gewährt im Haushalt und in der Arzeney großen Nutzen. Der baumartige Strauch wächst in jedem Boden, und an jedem Standort, vorzüglich an alten Gemäuern 2c. Die Wurzel taugt vortrefflich zu eingelegten Tischlerarbeiten; die Rinde zur Fär-

beren; auch kann man sie schaben, und als ein kühlendes Mittel auf entzündete Stellen des Körpers legen. Das alte, harte Holz giebt allerley Drechslerarbeiten; die jungen Zweige, in Maulwurfshaufen gesteckt, vertreiben diese Thiere; die Blätter sind abführend, am schätzbarsten aber die Blüthen, welche dem Weine einen angenehmen Geschmack geben, gegen Verkältungen, Rothlaufe *c. gute Dienste leisten, und besonders als ein schweistreibendes, schmerzstillendes Mittel in keiner Haushaltung fehlen sollen. Gebacken geben sie schmackhafte Kuchen. Der ausgepreßte Saft der Beeren ist bey Brustkrankheiten sehr zu empfehlen. Man hat Beyspiele, daß kranke Leute, die im Schatten dieses Baumes schliefen, geheilt wurden; denn alles an ihm ist heilsam. Die Beeren geben gekocht einen guten Brei, färben die Leinwand braun; man macht Essig und Branntwein daraus.

Holzbock, ein Käfer, deren es bey 400 Gattungen giebt. Als Larven (Holzwürmer) zernagen sie alles Holz, Fußböden *c. Durch einige Tropfen Salmiakgeist, den man in ihre Löcher eindringen läßt, kann man sie tödten. — Ein anderer Käfer, der Holzbohrer, nagt als Larve Tische, Stühle und die feinsten Meubles an. Alaun, Kampfer und Tabakasche untereinander gemischt vertreibt ihn.

Holzhöher, Nußhöher, ein schöner Vogel, in der Größe einer Taube, lebt von Nüssen, Eicheln *c. Sein Fleisch läßt sich essen.

Holzstein, eine Art Achat, von verschiedener Farbe und Zeichnung. Er ist eigentlich ein versteinertes Holz, wird zu Dosen, Knöpfen u. dgl. verwendet, und in Sachsen, Böhmen, Schlesien, und der Oberpfalz gefunden.

Honig, statt Zucker zu gebrauchen. Nachdem er geschmolzen, abgeschäumt und gehörig klar ist, wirft man sechsmal ein glühendes Stück Eisen hinein, und schüttet auf jedes halbe Pfund Honig einen Löffel voll Branntwein.

Honiggras, ein ungemein nützliches und saftiges Futterkraut, dessen Anbau Jedermann zu empfehlen ist. Es kömmt in jedem trockenen oder feuchten Boden fort, befestigt den

Flugsand, und verbessert schlechte Weideplätze. Die Aussaat geschieht im Frühlinge, wenn der Frost aus dem Boden ist. Man sät es dünne aus, auf 1 Morgen 6 Pfund Samen. Im ersten Jahre darf der Platz nicht beweidet werden; in den folgenden aber kann man es 2 bis 3 mal abmähen, und zu Heu machen, das von Pferden und Rindvieh, und vorzüglich von Schafen gerne gefressen wird.

Hopfen, wovon es früh und Spáthopfen giebt; letzterer blüht 14 Tage später, und ist weniger gefahrvoll. Die vorzüglichsten Arten sind: der Hopfen mit blauen Reben, als späte Art; die frühe, beste Art mit halbrothen Reben; der grünrebige späte; der rothrebige späte Hopfen. Der Hopfen begehrt einen etwas abhängigen, mäßig feuchten, gegen Norden geschützten Standort. Auch der Strassenstaub soll ihn nicht berühren. Der Boden soll nicht thonig, nicht zu sandig, mit Kalk und Mergel gemischt und reichlich gedüngt seyn. Er bedarf übrigens ein mittelmäßiges Klima. Der Hopfen wird nicht gesät, sondern man verschafft sich aus Orten, wo der gute Hopfen im Rufe steht, Fechser, welche weiß von Farbe, frisch und mit schönen Augen versehen seyn müssen. Auch sollen sie 5 bis 10 Zoll lang seyn. Sie werden zwischen April und May, oder um Michaelis gesetzt in Reihen 5 Fuß voneinander, von Süden nach Abend. Auf jeden Platz steckt man 3 bis 4 Fechser. Zuerst steckt man ein Stäbchen in die Mitte, und bildet in einer Entfernung von 6 Zoll davon einen Ringelgraben, Handbreit, und 5 Zoll tief. Hierum werden nun die Keime der weiblichen Pflanze, mit wenigen männlichen gemischt, senkrecht und die Augen aufrecht gerichtet, und dann bedeckt, so daß sie nur einen Finger breit aus der Erde hervorgehen. Das Stäbchen bleibt so lange, bis die Pflanze 1½ Fuß lang ist, wo man dann größere Stangen setzt. Später häufelt man jeden Setzling, und vertilgt das Unkraut. Von den Schößlingen sucht man dann drey aus, welche am gesündesten sind, und am festesten stehen; bindet sie mit Stroh an die Stange, von Süden nach Westen, von der Linken zur Rechten wickelnd. Die übrigen Schößlinge schneidet man mit scharfem

Messer weg. Im Juni geschieht die zweite Behackung; im September die Aernte, welche aber im ersten Jahre nicht bedeutend ist. Man schneidet den Hopfen 2 Fuß über der Erde ab, nimmt die Stange weg, und bedeckt die Ranke mit Mist bis zum März. Im zweyten Jahre muß die Düngung viel stärker seyn; 25 Fuhren auf 1 Tagwerk. Im April schneidet man die verdorrten Ende der Ranken, Seitenwurzeln und Fasern, in die Runde am Stocke weg, um der Hauptwurzel mehr Kraft zu geben. Während dem Jahre ist das Jäten, Anbinden ꝛc. fortzusetzen, auch sind bis 6 Schuh hoch die unteren Blätter, alle Zweigknospen und Fruchtzweige wegzuschneiden. Im dritten Jahre ist die Behandlung eben so. Der Frühhopfen reift schon im August; man ärntet nur in der Mittagsstunde, bey ganz trockener Witterung. In 24 Stunden muß der Hopfen zu Hause abgepflückt, und dann 3 Zoll hoch auf einem lüftigen Boden aufgeschüttet werden. Es darf keine Sonne hinzudringen; zweymal des Tages muß man ihn wenden. Nach 8 Tagen kann er in Säcke gepackt werden. Die Wurzel des Hopfens erhält sich 20 Jahre lang. — Den Hauptnutzen gewährt die Blüthe, als die beste Würze zum Biersieden. Seine Güte erkennt man, wenn er rein ist, starken Geruch giebt, wohlverschlossene Köpfe hat, und sich ballen läßt. Die jungen Keime werden als Salat gespeist; die Ranken werden zum Spinnen genommen, wenn man sie eine Zeit lang in das Wasser legt, und wie Hanf röstet und bricht. Die Blätter sind ein gutes Futter für Rindvieh und Schaafe. Uebrigens vertreibt der frische Hopfen den weißen Kornwurm und die Motten. — Die Larven der Hopfeneule, ein Nachtschmetterling, fressen gerne die Wurzeln des Hopfens ab.

Hornblende, ein durchsichtiger Stein, den man in den Glashütten, zu Dosen, u. dgl. braucht.

Hornisse, die größte und furchtbarste unter den Wespen. Ihr Nest baut sie sich in hohle Bäume, faule Balken ꝛc. Sie lebt von Pflanzensäften, Obst ꝛc. und ist für die Bienen ein gefährlicher Feind. Ihr Stich verursacht

empfindliche Schmerzen und starke Geschwulst. Frische Erde sogleich auf die Wunde gelegt, oder sie mit Oel bestrichen, schützt vor üblen Folgen.

Hornkraut, ein Pflänzchen mit blendend weißen Blumen, wird vom Rindvieh und Schafen überaus gerne gefressen; in Gärten dient es zur Einfassung der Rabatten.

Hornstein, wird in den Flötzgebirgen häufig angetroffen. Man braucht ihn als Baustein, zum Pflastern und auf Chausseen; auch als Feuerstein, und verarbeitet ihn sogar wie den Achat.

Hühner, wovon die deutschen Haushühner immer die besten sind. Zum Aufenthalt derselben wähle man eine solche Lage, welche dem Sturmwinde, dem starken Luftzuge, und überhaupt der Kälte nicht ausgesetzt ist. Der Stall soll mehr lang, als breit seyn, um die Sitzstangen bequem durchzulegen. — Zum Ausbruten sammle man die Eyer von den fleißigsten Leghühnern; zu Zuchthühnern wähle man die größten, und wo möglich auch die Stärksten. Wenn Hühner durch Glucken und Sitzen auf den Nestern ihre Neigung zum Brüten anzeigen, so sperre man sie in ein besonderes Ställchen, und überlasse ihnen 12 bis 15 Eyer zum Bedecken. Zum Brüten kann man sie übrigens reizen, wenn man sie täglich mit Sauerteig, unter welchem Kleyen gemischt sind, füttert. Zu den Bruthühnern dürfen keine andern Hennen kommen. Alle Morgen, ehe die andern Hühner aus dem Stalle kommen, werden die Bruthühner sanft vom Neste genommen, und bekommen auf dem Hofe ihr Futter. Sobald sie sich wieder auf das Nest begeben haben, wird das Ställchen, das kühl und finster seyn muß, geschlossen. Man stellt ihnen aber ein Gefäß mit Wasser an dasselbe, und auch etwas Futter. Wenn die Kügelchen auskriechen, müssen sie so lange im Neste bleiben, bis sie alle heraus, munter und frisch sind. Damit sie nicht aus dem Neste fallen, ist dieß mit hohen Ränden zu versehen. In den ersten 2 Tagen giebt man den Jungen klar gehackte Eyer, dann gebrochene Hirse, Winterwaizen, und zuletzt Gerste. Zum Getränk dient in den ersten vierzehn Tagen

frische Milch, dann reines Wasser. Die alten Hühner hält man von solchem Futter durch eine Glocke von geflochtenen Weiden ab. Die erwachsenen Hühner erhalten ausserdem, was sie im Hofe finden, gekochte und zerdrückte Kartoffeln, oder etwas Gerste, und alle Morgen frisches Wasser. Gefäße, Stall und Nester werden öfters gereiniget. — Den Pips der Hühner lößt man auf der Zunge mit einem Messer, und zieht ihn ab; giebt ihnen dann 4 Tage lang 3 gespaltene Pfefferkörner, mit einem Kügelchen Butter, und pinselt die verstopften Nasenlöcher mit einer Feder, in Baumöl getaucht, ein paarmal aus. — Gegen den Durchfall helfen Pillen von gepülvertem Malz und Baldrian-Wurzeln mit Bier angemacht. Die Verstopfung heilt ein Löffel voll Leinöl. Verschnittene Hahnen mästet man durch Stopfen. Die Nudeln bestehen aus Mehl von Hirse, Gerste, Roggen oder Waizen, das mit zerflossener Butter geknetet wird. Das Fleisch der Jungen ist zart und gesund; das der Alten giebt stärkende Brühen. Die Federn kann man zum Ausstopfen der Betten brauchen; die Hals- und Schwanzfedern geben schöne Federbüsche. Das Fett dient gegen den Rost des Eisens; die Eyer sind in der Küche unentbehrlich. Eyerdotter in Milch zerlassen, mit Kandis, ist gegen Husten vortrefflich. Eyer-Oel thut gegen Brandschäden gute Dienste, Eyerweiß bey Augenentzündungen. Mit Kreide vermischt, kann man Glas zusammen kitten. Aus den Schalen werden Pfeiffenköpfe und falsches Porzellan gemacht, so wie eine angenehme weiße Farbe.

Hühneraugen. Man nehme warme Fußbäder, mit Asche, schneide die Oberfläche der Verhärtung weg, nehme ein rundes, dickes, doch weiches Leder, mache darin eine Oeffnung, lege es über das Hühnerauge, und befestige es. — Oder: wenn das Hühnerauge wie oben erweicht ist, lege man ein Blatt von Hauslach, oder Gundermann, oder Portulack, in Weinessig getaucht, darüber. — Oder man lege saftiges Citronenmark lange Zeit auf.

Hühnerdarm, eine saftreiche, niedrige Pflanze, die als Unkraut überall wächst, aber für das Federvieh, be-

sonders für Vögel, sehr nützlich ist. Auch Pferde, Schafe und Rindvieh fressen es; Krebse lassen sich damit füttern. Auf Wunden gelegt, hat es kühlende Kraft. Man rechnet den Hühnerdarm auch zu den Wetterpropheten; denn bey heiterm Wetter richtet er Morgens um 9 Uhr seine Blumen in die Höhe, und wacht bis Mittag. Ist aber Regen zu erwarten, so hängt er sich niederwärts, und die Blumen bleiben geschlossen.

Hülsenfrüchte weich zu kochen, z. B. Erbsen, Linsen ꝛc. Man nehme zum Sieden Fluß- oder Regenwasser; hat man aber nur Brunnenwasser, so thut man vor dem Kochen einen Theelöffel voll Pottasche in den Topf.

Huflattig, wächst häufig auf nassen Wiesen, in der Nähe von Flüssen ꝛc. Wurzel, Blätter und Blumen enthalten einen schleimigen Saft, der in Brustkrankheiten angewendet wird. Besonders bedient man sich der Blumen als eines Brustthee's, und als Mittel zur Reinigung des Körpers der Schafe im Frühlinge. Blätter und Wurzel kann man als Zugemüse speisen; auch raucht man die Blätter als Taback.

Hummel, gehört zum Geschlechte der Bienen, und bereitet auch Honig, indem sie tief in der Erde ihre Zellen baut. Vor ihrem Stiche muß man sich in Acht nehmen.

Hund, ein wegen seiner Treue bekanntes Hausthier, wovon man mehr als 40 Spielarten kennt. Fleisch und Knochen (nur nicht von Vögeln) sind des Hundes liebste Nahrung; doch genießt er auch Pflanzen-Speisen. Rohes Fleisch ist ihm mehr schädlich, verursacht Hautausschlag und Augenentzündung. An Wasser darf er nie Mangel haben. Sein Geruch ist sehr scharf; seine Treue beyspiellos; stirbt sein Herr, so hungert er sich oft auf dessen Grabe zu todt. Auf der Jagd leistet er die nützlichsten Dienste; er läßt sich zum Lastragen und ziehen gebrauchen, lernt allerley Künste, und holt verlorne Sachen stundenweit. Das Hundefleisch soll wie Hammelfleisch schmecken, und sehr gesund seyn. Das Fell verarbeitet man zu Kleidungsstücken; gegärbt giebt es dauerhafte Schuhe; das feine Haar läßt

sich wie Wolle behandeln, und zu Strümpfe gewirkt, soll es gegen Podagra vortrefflich seyn. Schnelle Abwechslung der Kälte und Wärme, faules Fleisch in heißen Jahreszeiten, Mangel an Wasser, und selbst das Alter, erzeugt bey ihm die fürchterliche Krankheit — Tollheit. Man erkennt sie, wenn der Hund traurig ist, Ohren und Schwanz hängt, Speise und vorzüglich das Getränk flieht ꝛc. Fängt er an zu keuchen, sind die Augen starr, streckt er die Zunge aus, schäumt und taumelt er, schnappt er nach seinem Herrn, so ist die höchste Zeit, ihn todt zu schießen. (Siehe weiters Biß giftiger Thiere.) — Eine andere Krankheit, die Raude, heilt man, wenn man aus Tabacks-Blättern eine scharfe Lauge macht, und damit seinen Rücken fleißig schmieret.

Hundszunge, eine verdächtige Pflanze, die an Zäunen und unbebauten Orten wächst, und von keinem Vieh gefressen wird. Frisch auf den Kopf gelegt, tödtet sie die Läuse; dem Menschen verursacht sie Erbrechen. Aber der Saft des Krautes leistet in Katharrhen gute Dienste.

Hungerblume, ein sehr lästiges Unkraut, das man mit einer engen Egge im Frühjahre am besten aus den Feldern bringt. Die Schafe fressen es gerne. Wenn Regen kommen will, senkt es seine Blumen nieder.

Husten. Kindern hilft man oft leicht mit gebratenen Zwiebeln. — Keuchhusten muß der alleinigen Behandlung eines Arztes überlassen bleiben. — Brusthusten wird durch isländisches Moos; Bluthusten durch Aderlassen, Molken, Reiswasser ꝛc. geheilt.

Hyazinth, ein vortrefflicher Edelstein, der desto höher geschätzt wird, je röther und reiner er ist. Man findet ihn in Brasilien, Frankreich, Spanien, Ungarn, Böhmen ꝛc.

Hypochondrie. Bittere Magenelixir, unächte Quasia, (Quasia excelsa) und andere bittere, magenstärkende Mittel, täglich und anhaltend gebraucht, thun die beste Wirkung.

J.

Jakobsblume, wächst an Zäunen, Wiesen und Wäldern. Frisch taugt das Kraut zum Grünfärben der Wolle; mit einem Zusatz von Wismuth giebt es eine olivenbraune dauerhafte Farbe.

Jalappa, eine amerikanische Pflanze, deren Wurzel man zu uns bringt, um sie in der Medizin zu gebrauchen. Sie hat purgirende Eigenschaften, besonders gegen die Würmer; doch muß man sie mit Vorsicht gebrauchen.

Jasmin, ein niedriger Strauch, der wegen seinen wohlriechenden Blumen gerne in den Gärten, besonders zu Lauben, gezogen wird. Aus den Blüthen kann man auch Oel pressen, das gegen Krämpfe gebraucht wird. Der Strauch kann durch Ableger und Wurzelschößlinge fortgepflanzt werden, verlangt einen warmen, feuchten Boden.

Jaspis, ein undurchsichtiger, sehr harter Stein, den man in vielen Ländern, auch in Deutschland, findet. Man macht Dosen, Ringe, aber auch Säulen und Tischblätter daraus, wohl auch Flintensteine.

Jesuitenthee, stammt aus Mexiko, wird aber auch bey uns jetzt in Gärten gezogen. Soll dieser Thee dem chinesischen gleich kommen, so müssen die Blätter recht jung gesammelt, im Schatten getrocknet, dann zusammengerollt, und auf reinen Eisenblatten gedörrt werden.

Igel, ein unschuldiges Thier, das unter Gebüschen und Hecken angetroffen wird. Man unterscheidet den Schweinsigel und den Hundsigel; beyde nähren sich von Insekten, Früchten, Wurzeln ꝛc. und vertheidigen sich mit ihren Stacheln, und durch ihr Zusammenrollen vortrefflich, selbst gegen ihre ärgsten Feinde. Obst legt sich der Igel auf einen Haufen zusammen, wälzt sich darüber, und was nun an seinen Stacheln hängen bleibt, trägt er mit fort. Den Winter durch schläft er in seinem Lager unter der Erde. — Man hält den Igel in den Häusern zum Mäusefangen; er ist aber nicht reinlich; auch die Schwaben vertilgt er. Uebrigens kann man sein Fleisch essen, sein Fett zu Salben, seine Stacheln zu Bürsten gebrauchen.

Iltis, ein sehr gefährlicher Feind für das Federvieh. Im Sommer lebt er in Wäldern unter der Erde, im Winter unter Scheunen, Holzhaufen rc. Nachts geht er auf Raub aus, würgt Gänse, Enten, Hühner, Tauben rc., frißt Eyer, Rebhühner, Wachteln, Fische, Ratten und Frösche rc. Oft leert er auch Bienenstöcke rein aus. Man fängt ihn in Tellereisen, Fallen rc. Durch das Wetzen einer Sense kann man ihn aus seinem Schlupfwinkel treiben; aber die Hunde gehen nicht leicht an ihn, weil er sehr stinkt. Deßwegen läßt sich auch das Fleisch kaum essen, und das Fell wenig, nur zu Verbrämungtn, gebrauchen. Aus den Schwanzhaaren macht man Pinsel.

Indigo, deren es 50 Gattungen giebt, wovon aber die gemeine Indigo-Pflanze die vorzüglichste ist. Ihr Vaterland ist Ostindien. Man braucht ihn hauptsächlich zum Blaufärben der Seide, der Leinwand, Tücher, Zitze rc. und zum Malen. Der beste Indigo kömmt von St. Domingo. Seine Aechtheit kennt man, wenn er auswendig dunkelblau, lebhaft glänzend, und inwendig mit silberfarbnen Flimmern durchsät ist. Er muß sich leicht entzünden, und auf dem Wasser schwimmen, sich darin auch ohne Bodensatz auflösen. — In Ermanglung des Indigo kann man Waidpflanzen benutzen, die, gehörig zubereitet, eine vortreffliche blaue Farbe liefert.

Ingwer, eine schätzbare Gewürzpflanze, die in Ostindien und Afrika wild wächst. Man bedient sich der Wurzel gepülvert in Krankheiten mit Zucker eingemacht zur Stärkung des Magens rc. Der beste ist der weiße, welcher auf Malabar und in Bengalen wächst. Auch in Europa hat man schon glückliche Versuche mit seinem Anbau gemacht; er verlangt einen fetten, etwas feuchten Boden. Sein Anbau fordert nicht mehr Mühe, als der der Kartoffeln. Man pflanzt ihn durch Zertheilung der Wurzeln fort, die man im März in 2 Zoll tiefe Löcher legt, und fleißig begießt.

Insekten-Stiche. Bienenstich. Man suche allen Stachel heraus zu bringen, ehe die Geschwulst zu stark wird, und drücke das Gift aus. Dann lege man etwas von einer

Zwiebel, oder frische, kühle Erde auf. Besonders gute Dienste leisten Scorpion = und Weinsteinöl. Oder man belege die wunde Stelle mit Honig, besonders mit Futterhonig. — Die nehmlichen Heilmittel sind bey Wespen und Hornißstichen anzuwenden. — Wider Mückenstiche ist Baumöl das beste Mittel. Auch Ohrenschmalz thut gute Dienste.

Johannisbeerstrauch. Er trägt Früchte an jungem und altem Holze; wächst fast in jedem Boden, in lockerer Gartenerde am besten. Zur Fortpflanzung schneidet man im Frühjahre oder Herbst die im vorigen Jahre ausgetriebenen Zweige gerade unter einem Knoten oder Auge ab, und steckt sie an einer schattigen Stelle in die Erde. Biegt man niedrige Zweige zur Erde, und bedeckt sie flach der Länge nach, so schlagen sie viele Wurzeln. Vorzüglich schöne Sorten kann man auf andre okuliren. Zu Hochstämmen muß man alle Seitentriebe und Wurzelausläufer wegnehmen. Alle 3 Jahre soll man das alte Holz ausschneiden. Vorzügliche Sorten sind: die große, rothe holländische, die große, weiße holländische (hat den besten Geschmack), die Fleisch =, die Perl = farbige, u. a. Eine verschiedene Art ist der schwarze Johannisbeerstrauch; liebt feuchten, fetten Boden, kann in sumpfige Stellen gepflanzt werden. Die Beeren werden gerne gegessen, oder in Zucker eingemacht; der ausgepreßte Saft wird mit Zucker zu einem Syrup gekocht, und leistet in Hitzkrankheiten vortreffliche Dienste. Von den weißen Beeren kann er wie Citronensaft gebraucht werden. Durch Gährung erhält man von den Beeren einen guten Essig, und einen köstlichen Wein, wenn man zu 6 Pfund Saft eben so viel Wasser und 2½ Zucker nimmt. — Mit den Beeren des schwarzen Johannisstrauches giebt man dem Weine einen Muskatellerartigen Geschmack; seine Blätter färben den Branntwein gelb.

Johanniskraut, wächst in Wäldern und an Rainen; die gelben Blumen geben zerquetscht einen blutrothen Saft. Die ganze Pflanze hat etwas Balsamisches, wird vom jungen

Vieh gerne gefressen, zum Gerben gebraucht, und dient bey Kühen gegen geschwollene Euter.

Johanniswurm, der so häufig in Wäldern und Gebüschen leuchtet. Werden ein Dutzend Johanniswürmer in ein Glas verschlossen, so leuchten sie so helle, daß man dabey lesen kann.

Johanniswedel, Geisbart, eine Staude, die auf feuchten, sumpfigen Stellen, besonders an Bächen wächst. Man braucht die Wurzel zum Gerben, die jungen Blätter und Stengel kann man essen; getrocknet geben sie einen guten Thee. Mit den Blumen kann man dem Wein einen angenehmen Geschmack geben; auch erhält man aus ihnen, destillirt, ein wohlriechendes, schweißtreibendes Wasser.

Ipekakuanha, Brechwurzel, wächst in Amerika. Die Wurzel wird in der Medizin häufig gebraucht, leistet als Brechmittel, beym Durchlaufe, in der Ruhr, in faulen Fiebern ꝛc. ꝛc. und vorzüglich in Keuchhusten sehr gute Dienste.

Isop, eine wohlriechende Pflanze, die man im Frühjahre durch Samen, im Herbste durch Zertheilung der Wurzeln, oder auch durch abgeschnittene Zweige, die man an schattige Orte steckt, vermehren, und die Gartenbeete damit einfassen kann. Der Isop dient als Gewürz an die Speisen, und in der Medizin bey Brustkrankheiten ꝛc. Ausserdem braucht man ihn als Thee, zu Bädern und Klystiren.

Judenkirsche, Blasenkirsche, ein strauchartiges Gewächs, mit gelblich rothen Beeren, von süßsäuerlichem Geschmack, die wohl gegessen werden können. Man pflanzt sie allenthalben in Gärten; mit Essig eingemacht, können sie als Salat gegessen werden. Die Pflanze kommt in jedem Boden gut fort.

Judenpech, ein Erdharz, das in Flötzgebirgen, in Thüringen, in der Schweiz ꝛc. gefunden wird. Im todten Meere in Palästina schwimmt es oft in großen Massen auf dem Meere. Man braucht es, mit einem Zusatz von anderm Pech, zu Fackeln, zu allerley Firnißen, zur Wagenschmeire, zum Radiergrunde bey Kupferstechern. Besonders bedienen sich ihrer die Schuster. Auch giebt es einen guten, wasser=

dichten Kitt zum Verstreichen der Ritzen in den Mauersteinen. Hiezu nimmt man 1 Pfund schwarzes Pech, und setzt unter beständigem Umrühren 9 Pfund gepülvertes Judenpech hinzu.

K.

Kälberkopf, eine sehr bekannte Pflanze, die auf jedem fetten Boden, in Wäldern und an Zäunen wächst. Die Blätter werden von Pferden, Rindvieh, Schafen und Schweinen gerne gegessen. Die weißen Blumen färben die Wolle grün, und mit einem Zusatz von Lauge gelb. Der Genuß der Wurzel ist Menschen und Thieren beynahe tödtlich.

Kaffeebaum, von dem der allgeschätzte Kaffee kommt, soll Afrika zum Vaterlande haben, wird aber jetzt in allen wärmern Ländern gepflanzt. Im glücklichen Arabien wächst er in unglaublicher Menge wild. Der Baum wird gegen 18 Fuß hoch, und trägt kirschenähnliche Beeren, die unter einem widerlich süßen Fleische ölige, zweytheilige Kerne enthalten, die man Bohnen nennt. Der Baum blüht zweymal des Jahres, und trägt zweymal Früchte. Man pflanzt ihn durch abgerissene, junge Zweige und durch Einlegen frischer Früchte fort. Er liebt einen feuchten, schattigen, guten Boden. Schon im zweyten Jahr giebt er 2 Pfund Bohnen; nach 20 Jahren wird er abgehauen. Dann schlägt er wieder aus, und trägt aufs Neue Früchte. Mäßig genossen, ist der Kaffee gesund; denn er giebt geschwächten Verdauungswerkzeugen einen neuen Reiz. Er befördert die natürlichen Ausleerungen, vertreibt die Würmer, und ist ein Gegenmittel gegen die Pflanzengifte. Auf die Verdauung wirkt er am wohlthätigsten, wenn man den Kaffee mit kaltem Wasser ansetzt und kochen läßt. Wird der Kaffee allzustark und übermäßig getrunken, so ist er schädlich, erzeugt Nervenschwäche, Bleichsucht ꝛc. Wir haben den arabischen und den ostindischen, auch den westindischen Kaffee; ersterer ist der beste, letzterer die niedrigste Sorte. — Bey uns kömmt der Baum nicht fort, und wird nur in Treibhäusern gezogen. Wir haben aber verschiedene Kaffee-Surrogate:

Cichorien, Eicheln, Gerste, Zuckererbsen, gelbe Rüben, Erdmandeln ꝛc.

Kaiserkrone, eine Zierblume in den Gärten, die aber sehr giftig ist. Die Blume, und besonders der große Zwiebel, hat einen unangenehmen, eckelhaften Geruch. Selbst der Honig, wenn ihn die Bienen aus der Blume sammeln, bekommt eine betäubende Eigenschaft.

Kalk, Kalkstein, Kalkerde; ein weitläufiges Mineralgeschlecht, zu welchem der gemeine Kalkstein, der Gyps, der Mergel, der Marmor ꝛc. gerechnet wird. Alle brausen, mit Säueren begossen, auf, und lassen sich im Feuer zu Kalk brennen, der in freyer Luft zerfällt, und im Wasser unter heftigem Aufbrausen zu einem Teiche wird. In allen Thierknochen, in den Muscheln und Eyerschalen, ist Kalkerde; der Kalkstein macht ganze Gebirgsketten aus. Man braucht die Steine zum Bauen, zu dauerhaften Chausseen, zum Kalk, zur Gerberey, beym Seifensieden, in der Zuckersiederey zur Läuterung des Zuckers, in den Glashütten, in den Schmelzöfen, zum Bleichen und zum Färben. In der Landwirthschaft befördert er die Fruchtbarkeit des Bodens, besonders auf sauern Wiesen und Moorböden, so auch auf lehmigen, schweren Aeckern. Aber auf einem hitzigen, sandigen Boden ist er schädlich. Man soll ihn Abends vor dem Ausstreuen auf einer Tenne ausbreiten, und mit Wasser anfeuchten, daß er unter fleißigem Umrühren zerfällt. Am folgenden Morgen wird er bey trockenem Wetter mit einer Wurfschaufel ausgestreut, und sogleich flach untergepflügt. Auf Wiesen soll man ihn im Herbste werfen. — Ferner erhält man aus dem Kalke das Blauwasser für Augenentzündungen. Innerlich ist er dem Menschen tödtlich, und schädlich ist sein Dampf beym Löschen, so wie es sehr ungesund ist, in frischgeweißten Zimmern zu schlafen.

Kalmus, Magenwurz, eine Wasserpflanze, die man in Fischteichen, Gräben und Sümpfen findet. In der Medizin wird die Wurzel in zolllange Scheiben geschnitten, mit Zucker eingemacht, und als ein schleimauflösendes Mittel gebraucht. Auch gewinnt man aus ihn durch Destilla-

tion Oel und Branntwein. Er wächst hie und da in Deutschland (bey Dachau in Bayern), aber vielgewürzhafter ist der ostindische Kalmus. Man kann den Kalmus auch in Gärten ziehen in einem feuchten Boden; allein er wird nie so gut.

Kameel, ein in den heißesten Ländern ungemein nützliches Thier. Es trägt die größten Lasten, giebt gesunde Milch, wohlschmeckendes Fleisch, gutes Leder rc. Die Haare braucht man zu Hüten, zu Zeugen, zum Stricken und zum Ausstopfen der Kissen.

Kammgras, gemeines, für Schafe ein vorzüglich gutes Futter, das auf feuchten Wiesen und Feldern wächst. Die Hämmel werden von diesem Grase besonders fett, und bekommen ein wohlschmeckendes Fleisch; dagegen soll aber die Wolle an Güte verlieren. Rindvieh und Ziegen lieben es nicht.

Kannenkraut, Katzenwedel, eine Art Farrenkraut, wächst als Unkraut auf feuchten Wiesen und Aeckern. Pferde und Ziegen fressen es; Kühen und Schafen ist es schädlich, verursacht Durchfall, u. a. Uebel. — In den Küchen bedient man sich des Wedels zur Scheuerung zinnerner Gefäße. Eine andere Gattung ist das Schachtelheu, welches die Tischler zum Poliren gebrauchen.

Kaninchen, ein Hasengeschlecht, stammt aus Asien und Afrika, man trifft es aber jetzt beynahe überall an. Es giebt wilde und zahme Kaninchen; alle leben in künstlichen Gängen unter der Erde. Die zahmen sind meistens von weißer Farbe; man hält sie in besondern Gärten oder Viehställen; sie untergraben aber den Boden gerne, und saugen den schlafenden Kühen die Milch aus. Ihre Haare, wenn sie unter das Viehfutter kommen, sind schädlich. Die zahmen Kaninchen fressen Gras, Heu, Kohl, Rüben u. dgl. und sehr gerne Wachholderbeeren, wovon ihr Fleisch einen angenehmen Geschmack bekommt. Sie sind ausserordentlich fruchtbar; ein einziges Paar vermehrt sich in 4 Jahren auf eine Million. Das Fleisch wird gegessen, schmeckt wie Hüh-

nerfleisch, und ist gesund. Brauchbarer ist das Fell. Es dient zu verschiedenen Pelzwerken; die Haare verarbeitet man zu Hüten, Handschuhen, Strümpfen, 2c. 2c. Der Seidenhase, eine Abart, wird wie das Kaninchen gehalten; seine Wolle ist feiner; besonders von Verschnittenen.

Kapuzinerkresse, eine niedliche Gartenpflanze. Der Same wird Anfangs Mai, einen Zoll tief, und 6 Zoll weit, an einer etwas beschützten Stelle gepflanzt. Sie verlangt eine lockere, fruchtbare Erde, etwas Feuchtigkeit, und viel Sonne. Wenn der Same abfällt, ist er reif; man läßt ihn dann, dünne von einander gelegt, trocknen. Gefüllte vermehrt man durch Stöcklinge, die man im Winter fast nicht gießen darf. Die ganze Pflanze hat einen kreßähnlichen Geschmack; die Blumenknospen werden, wie die Kapern, mit Essig eingemacht, und als Salat gespeist.

Karausche, ein Fisch, kaum einen Fuß lang. Er gedeiht am besten in stehenden Wässern, in Gräben und Teichen. Schlamm, Schaafmist und Würmer sind seine Nahrung. Sein Fleisch ist weich und wohlschmeckend, aber mit vielen Gräten versehen. Man setzt die Karausche gerne in Hechtteiche, um diesen Fischen zur Nahrung zu dienen.

Kardendistel, Weberdistel, wächst wild an Wegen und in Straßengräben. Die Blumenköpfe haben hackenförmige, umgebogene Spitzen, und werden von den Webern, Tuchmachern und Strumpfwirkern zum Aufkratzen der Tücher und Zeuge gebraucht. Man zieht sie deßwegen in Gärten oder auf Feldern, legt den Samen im Herbste in Rinnen 6 Zoll weit in ein gut zubereitetes Land. Im August folgenden Jahres wird die Distel reif, bey trockenem Wetter abgeschnitten, und auf den Boden gelegt. Dort fällt dann der Same aus, der, in hohle Zähne gelegt, ein gutes Mittel gegen Zahnschmerzen seyn soll.

Karpfe, ein sehr beliebter Fisch, der ein zahlreiches Geschlecht bildet. Einige Gattungen haben Zähne und Bartfasern; alle halten sich gerne in süßen Wassern, in Flüssen und Landseen auf, nähren sich von fetter Erde, Würmern und Pflanzen. Manche werden gegen dreyssig Pfund schwer,

und gegen 100 Jahre alt. Man fängt den Karpfen vom Herbste bis zum Frühjahre wegen seines gesunden, schmackhaften Fleisches. Als den besten Köder empfiehlt man Regenwürmer, oder feines Mehl und alten Käs mit Honig vermischt, an einer starken grünen Schnur befestiget. Mit vielem Vortheile wird der Karpfe in Teichen gehalten, nur dürfen in der Nähe nicht viele Bäume stehen. Die Teichkarpfen füttert man mit geschrottetem Malze, oder mit Brod, das aus Lehm, Kleyen und Schafmist gebacken ist. Im Winter wühlen sie sich in den Schlamm, und leben ohne Nahrung. Von dem grünen Saume, womit oft die Teiche überzogen sind, werden sie krank. Auch das Flachs- und Hanfrösten in Teichen ist ihnen schädlich. — Karpfen den Teichgeschmack zu nehmen, werfe man während des Siedens mehrere Kohlen in das Wasser. — Die Galle giebt gutes Saftgrün, und dient zum Färben des Papiers.

Kartoffeln. Sie sind eine ausgezeichnet nützliche Frucht. Es giebt eßbare und Vieh-Kartoffeln; ferner frühe und späte, und eine große Menge Sorten, die sich aus dem Samen immer noch vermehren. Den angenehmsten Geschmack haben wohl die kleinen weißen Arten: holländische, englische Knollen- und Nieren-Kartoffel. Man muß selbst suchen, welche Sorte am besten für den Boden paßt. In der Regel gedeihen sie alle in gutem, lockerm Sandboden, und in jedem Klima. Am leichtesten werden sie mit Knollen mittlerer Größe fortgepflanzt. Das Land muß gut gedüngt und gut gegraben werden. Doch ist es rathsam, daß die Düngung einige Jahre vorher geschehe, sonst tragen sie, wie im Schatten, wenig Knollen. Man pflanzt im April, etwas später im schweren, feuchten Boden. Man legt immer 2 Knollen 6 Zoll tief zwey Fuß von einander in das Kreuz. Sie werden oft behackt und behäufelt. Die Frühkartoffeln werden schon im Juli, die andern erst im Oktober herausgenommen; das Kraut schneidet man erst kurz vor der Aerndte weg. — Um 40fachen Ertrag zu erhalten mache man auf ein Beet von nicht magerer Erde Rinnen 4 Zoll

tief. In diese legt man schöne, große Kartoffeln, mitten durchschnitten, mit dem Schnitt auf die Erde, nur einen Zoll von einander. Sind die jungen Pflanzen 4 Zoll hoch gewachsen, so nimmt man sie behutsam aus der Erde, löst sie von der Mutterkartoffel ab, und verpflanzt sie wie Kohl. Statt des Begießens kann man ihnen Füße machen, d. h. man mischt Lehm und Kuhmist zusammen, setzt Abends die Pflanzen hinein, und verpflanzt sie morgens, wobey man darauf sieht, daß nicht viel von der Materie daran bleibt. — Die Kartoffeln sind für Menschen und Vieh eines der gesündesten Nahrungsmittel; doch müssen sie sich mehlig, und nicht wässerig kochen. Schwarz oder roth dürfen sie nicht aussehen, auch nicht hart und gefroren seyn, sonst verursacht ihr Genuß Magen- und Kopfweh. Ausser ihrem Genusse, gesotten oder als Speise bereitet, geben sie feines Mehl, gutes Brod, Kuchen, verdicken die Milch, geben Stärke, und sogar Zucker. Ferner: Branntwein, Kaffee, Käse 2c. Dem Vieh sind sie ungemein nahrhaft; Pferde fressen sie sehr gerne; mit abgekochten, besser als rohen, werden Ochsen gemästet, Kühe und Mutterschweine damit gefüttert; erstere geben viel Milch. Schafe, Ziegen, Hühner, Gänse, Enten und Tauben werden fett; sogar Fische schnappen darnach. Das abgeschnittene Kraut kann als Viehfutter, und wenn es trocken ist, zu Streu gebraucht werden. — Kartoffelbrod zu machen: Man säuert, wie gewöhnlich, den Roggenteig des Abends ein, schält des Morgens die nöthige Quantität Kartoffeln, reibt sie roh und ungekocht, gießt davon den überflüßigen Saft, ohne sie auszupressen, weg, wägt nunmehr so viel von den geriebenen Kartoffeln, als man Roggenteig hat, und knetet beyde Massen mit so viel Roggen mehr ein, als man nöthig hat, um den Teich für den Bäcker fertig zu machen. Ein solches Brod ist weiß, leicht und süß, wird auch nicht so bald trocken. — Kartoffeln gut zu erhalten, taucht man sie 5 Sekunden lang in kochendes Wasser, und trocknet sie wieder. — Kartoffelmehl zu machen: Man schälet weiße Kartoffeln, zerreibt sie auf einer Reibe, und thut sie sammt dem Safte in ein Fäßchen. Nun gieße man

Wasser darauf, und lasse es 24 Stunden lang stehen. Nun gießt man das Wasser ab, thut das Mehl in einen Korb, taucht diesen ins Wasser, und rührt das Mehl um. Dieß geschieht 2—3 mal. Was durchläuft, wird ruhig stehen gelassen, und was sich zu Boden setzt, ist reines Mehl, das, nachdem das Wasser abgegossen ist, an der Sonne getrocknet wird. Das Zurückgebliebene braucht man zum Viehfutter.

Kartoffeln zu dämpfen, in welchem Zustande sie weit besser, als gesotten sind. Man läßt in dem obern Theil eines Topfes einen eigenen Kartoffelbehälter einpassen, der 2 Henkel hat, einem Siebe ähnlich, und von Weißblech gemacht ist. Oben wird er mit einem Deckel dicht verschlossen. — Der Raum des Topfes, unter dem Kartoffelbehälter, wird mit Wasser gefüllt, doch so, daß es im Sieden das Sieb nie erreichen kann, daß jedoch der Dampf leicht durch dasselbe ziehen kann. Man kann die Kartoffeln geschält oder nicht geschält in den Behälter legen. Auf diese Art läßt man sie die gewöhnliche Zeit kochen.

Kastanie, ein schöner Baum, der fast in jedem Boden gut fortkömmt, vorzüglich in einem trockenen mit Lehm, nicht zu magern und sandigen. Nasser, kalter Boden ist schädlich. Die süße, zahme Kastanie soll einen beschützten Standort haben; die Fortpflanzung geschieht durch die schönsten Früchte, die man im Winter im Keller im feuchten Sande bewahrt, und im Frühjahre legt. In dem ersten Jahre darf man die Bäume nicht schneiden, im zweyten nur die Seitenzweige wegnehmen. Nach 5 bis 6 Jahren werden sie versetzt, dürfen weder dann, noch künftig beschnitten werden. Auch die Wurzeln muß man lassen, wenn sie gleich lang sind. Durch Pfropfen und Okuliren bekommt man besonders schöne, große Früchte. Man nimmt hiezu wilde Kastanien, sogar Eichstämme. — Das Holz des wilden und zahmen Baumes ist zum Bauen, und weil es nicht leicht fault zu Weinfässern, auch zu Tischlerarbeiten vortrefflich. Zum Brennen taugt es weniger. Die Rinde ist sehr gut zum Gerben; mit den Samenkapseln färbt man braun; aus

den Blättern erhält man eine rothbraune Farbe, auch dienen sie zum Viehfutter. Die Früchte des zahmen Kastanienbaums werden gerne gegessen, entweder roh oder geröstet, oder im Gemüse. Auch bereitet man Mehlspeisen und eine Art Brod aus ihnen; ferner ein gutes Speiseöl. Die Mehltheilchen lösen sich auf, wenn man sie schält, auf einer Reibe reibt, in einen Sack thut, und öfters mit Wasser begießt, wie oben bey den Kartoffeln gezeigt worden ist. Zur Hälfte mit Waizenmehl vermischt, giebt dies ein schmackhaftes Brod. Aus diesen süßen Kastanien werden auch Zucker, Kaffee und Chokolade gemacht. — Die Früchte des wilden Kastanienbaums geben Pferdefutter, oder man mästet Schweine damit. Auch macht man Stärke daraus, wie aus dem zahmen Mehl.

Katze, ein falsches, tückisches Thier. Es giebt auch viele wilde Katzen, welche Rehe, Haasen und andre Thiere, auch Fische fangen und fressen. Die zahme Hauskatze hält man, um die noch lästigeren Gäste, Mäuse und Ratten, durch sie zu vertilgen; manchmal auch zum Vergnügen. Man soll sich aber vor ihrer Falschheit immer in Acht nehmen; auch werden die Katzen, wie die Hunde, von der Tollwuth befallen, und wenige Zeichen gehen derselben vorher. Den Balg der Katze verarbeitet der Kirschner gerne; auch ist er bei Elektrisirmaschinen ein guter Reiber. Das Fleisch ißt man hin und wieder; das Fell soll bey Gicht und Verrenkungen eine zertheilende Kraft besitzen; aus den Gedärmen macht man Saiten.

Katzenmünze, eine Pflanze mit starkem, balsamischem Geruche, aber bitterm Geschmack. Sie wächst an Wegen und Hecken, wird auch in Gärten gezogen. Man legt sie in Bienenstöcke, um die Mäuse damit zu vertreiben.

Kellerwurm, ein lästiges Ungeziefer, das sich in Kellern unter Blumentöpfen, und an allen feuchten Orten aufhält. Man braucht aber dieses Insekt in der Medizin bey Gelbsucht, Gicht ꝛc. Wenn er an den Wänden im Keller häufig auf und abläuft, darf man baldigen Regen erwarten.

Kerbel; man sät ihn zu allen Zeiten an einem feuchten der Morgensonne nicht ausgesetzten Orte. Einmal gesät, pflanzt er sich von selbst fort. Man schneidet dann nur die Stengel ab, harkt das Land etwas auf, und streut im Herbste etwas kurzen Dünger darüber. Von dem wohlriechenden spanischen Kerbel ißt man die Wurzel als Salat; die Pflanzen davon werden 2 Fuß weit von einander gesetzt. Den gemeinen Kerbel braucht man zu Suppen und andern Speisen.

Kernbeißer, Kirschfink, ein Singvogel, welcher gerne in den Buchenwäldern angetroffen wird. Er frißt Buchenkerne, Mehlbeeren, Schlehen ꝛc. und besonders Kirschkerne, weßwegen er den meisten Kirschen großen Schaden thut. Mit Leimruthen fängt man ihn leicht; sein Gesang ist schlecht, sein Fleisch aber schmackhaft.

Kibitz, ein Sumpfvogel, der mit den ersten Frühlingstagen aus den südlichen Gegenden schaarenweise zu uns kömmt. Er lebt in sumpfigen Gegenden von Schnecken, Wasserpflanzen ꝛc. Die Eyer sucht man als Delicatesse begierig auf, und der ängstliche Vogel verräth sie selbst, indem er mit großem Geschrey auffliegt, wann sich Mensch oder Thier naht. Nimmt man sie weg, so legt er aufs Neue dieselbe Zahl. Das Fleisch der Jungen ist schmackhaft, auch lassen sie sich leicht zahm machen, und dann in den Gärten zur Vertilgung der Raupen und Schnecken gebrauchen.

Kicher, eine schätzbare Hülsenfrucht, welche selbst auf Aeckern gebaut wird, sonst aber auch als Unkraut vorkömmt. Der Same kann als Zugemüse gespeißt, besser aber geröstet und als Kaffeebohne gebraucht werden. Dabey wird die bläulich weiß blühende Kicher vorgezogen. Das abgesottene Wasser davon ist für Steinschmerzen anzurathen. Die Pflanze ist ein gutes Viehfutter, und verdient deßwegen im Großen angebaut zu werden. Sie nimmt mit jedem Boden vorlieb, soll ihm wenige Säfte entziehen, und denselben wohl gar vom Unkraute reinigen.

Kiefer, Föhre, ein Nadelholz, das bei uns in Mei-

lenlangen Wäldern vorkömmt. Der Baum wird 100 Fuß hoch, 4 Fuß dick, ist mit 150 Jahren ausgewachsen, und dauert gegen 400 Jahre. Sie ist von der Tanne und Fichte sehr verschieden, kömmt nur in einem kiesigen, sandigen Boden gut fort; in jedem andern wird sie krumm und höckerig. Der Same wird erst im zweyten Jahre reif, und fliegt im Frühlinge ab. Beym Einsammeln muß man wohl Acht haben, daß man nicht den unrechten nehme, wo der Same schon ausgeflogen, oder noch grün ist. Die Föhre enthält sehr viel Harz, aus welchem Kienöl, Pech, Theer und Kienrus gewonnen wird. Die Wurzeln und untern Theile des Stammes sind am meisten harzig, und geben das Kienholz. Die Rinde braucht man zum Gerben; die — der jungen Zweige giebt eine gelbe Farbe. Das Holz ist ein vortreffliches Brennholz, wird auch zu Balken, Brettern, Schindeln rc. verwendet. Die ganzen Stämme liefern gute, schöne Mastbäume; 20 Fuß hohe Bäumchen nimmt man zu Hopfenstangen; die Nadeln benützt man zur Streu für das Vieh. — Ihr Anbau ist besonders auf Flugsand zu empfehlen, um das Erdreich zu sichern. Man sät im März auf den Schnee. Die Kiefereule und der Kieferschwärmer, zwey Arten Schmetterlinge, sind diesem nützlichen Baume sehr schädlich. Schlupfwespen und Schmetterlinge tragen zu ihrer Verminderung viel bey.

Kieselstein, wird allgemein in sandigen Gegenden gefunden. Er giebt am Stahle Feuer; man braucht ihn zur Bereitung des Glases, zum Feuerschlagen, zum Strassenpflaster rc. Auch trägt er, als Sand oder Erde, zur Fruchtbarkeit viel bey; denn er giebt dem kalten Boden Wärme, dem leichten Festigkeit, dem schweren Lockerheit.

Kirschbaum. Er ist in Ansehung des Bodens ziemlich genügsam, nur darf dieser nicht allzu naß seyn. Besonders gedeiht er im trocknen, fruchtbaren, besonders mergelhaltigen Boden. Schönere Sorten verlangen besseren Boden und beschützte Lage. Sauere Kirschen lassen sich auf Stämme von süßen, nie aber süße auf sauere Kirschen veredeln. Die saueren erhalten sich am besten in ihrer Art ohne Ver=

edlung; fast alle andern müssen durch Veredlung der Kernwildlinge fortgepflanzt werden. Das Blatt der Sauerkirschen ist glatter, dunkelgrüner; auch wird der Baum nicht so hoch. Es giebt von den süßen und sauern Arten viele, oft sehr gute Sorten. Von den Sauerkirschen ist die Ostheimer zum Trocknen vortrefflich. Der Baum wächst wie ein großer Busch, wird sehr fruchtbar, treibt sehr viele Wurzelsprossen, und kann dadurch sehr leicht fortgepflanzt werden, so wie durch Seitenzweige, die man im Herbste oder Frühjahre niederbeugt und mit Erde bedeckt. Am besten trägt er, wenn man ihn ungestört wachsen läßt. — Die Früchte beyder Arten werden häufig roh gegessen; sie sind überaus kühlend und erquickend. Ein Absud von den gedörrten sauern Kirschen ist ein kühlendes Getränk in hitzigen Fiebern. — Aus den gestoßenen Körnern, mit einem Zusatz von bitteren Mandeln, erhält man das Kirschwasser, die Stiele dienen zu einem Thee im Katharrh. Mit den Blättern kann man Schweine mästen; die Rinde giebt ein gutes Farbenmaterial; das Harz, welches aus den Bäumen fließt, kömmt dem arabischen Gummi nahe. Sehr geachtet ist das Holz zu Meubeln und Instrumenten. Kirschen einzumachen: Man koche Zucker im Wasser bis er Fäden zieht; koche dann die Kirschen darin, bis sie runzlicht werden, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche dann den Saft, bis er Probe hält, und gebe ihn zuletzt mit den Kirschen in Gläsern zusammen. — Kirschwasser: Man pflückt die Kirschen mit den Stielen, nimmt die Kerne heraus, und hebt sie auf. Die Kirschen zerreibt man, gießt Wasser darüber, rührt sie um und läßt sie stehen. Die Kerne wäscht man ganz rein, stoßt sie und gießt die Flüssigkeit ab. Hierauf drückt man die Hülsen unter die Presse, rührt die Flüssigkeit stark um, läßt sie noch 20 Minuten auf den Kernen stehen, seihet sie, und stellt das Getränke an einen kühlen Ort. — Kirschwein: Man reinigt völlig reife Kirschen von den Stielen, und drückt sie durch ein Haarsieb. Zu jedem Maß Saft kommen 2 Pfund Zucker; man rührt ihn gut um, und füllt ihn in ein Gefäß, welches ganz voll davon werden

muß. Wenn die Gährung vollendet ist, und man kein Geräusch mehr wahrnimmt, so läßt man das Faß 3 Monate lang zugestopft liegen, und zieht den Wein auf Flaschen ab.

Kitt. Man stoße Pech, Schwefel und etwas Mastix zu Pulver, lasse es über dem Feuer zergehen, rühre pulverisirtes Glas und Ziegelmehl darunter, und gieße es dann in kaltes Wasser, daß es sich zusammen walken läßt. Beym Gebrauche wird diese Kitt auf das heißgemachte, zerbrochene Gefäß wieder zerschmolzen und aufgestrichen.

Klapperkraut, ein beschwerliches Unkraut, das zwar jung vom Vieh gefressen, aber trocken nicht angerührt wird. Man rottet es auf den Aeckern und Wiesen dadurch aus, daß man es in der Blüthezeit fleißig mit der Wurzel auszieht. Wird der Same im Wasser ausgesotten, so kann man mit demselben die Wanzen vertreiben. Kommt er gemahlen unter das Mehl, so wird das Brod blau, und schmeckt bitter.

Klatschrose, Feldmohn, wächst unter dem Getreide oft in Menge. Rindvieh und Schafe fressen sie; Schweine und Pferde nicht. Aus den Samenkapseln und Blumenblättern macht man einen Extrakt gegen Husten und Fallsucht. Der Saft der Blumen färbt Tuch, Seide und Baumwolle schön roth. Auch giebt man damit dem Weine eine röthliche Farbe.

Klee, ein weitläufiges Pflanzengeschlecht. Der rothe oder spanische fordert einen tiefgelockerten, wenigstens mittelmässigen Boden. Er wird entweder allein, oder noch besser unter Sommergetreid, vorzüglich unter Gerste, gesät, und zwar wenn die Gerste schon untergeeggt ist, und zu keimen anfängt. Allein sät man auf 1 Tagwerk 12 Pfund, unter die Gerste 2 Pfund mehr. Das erste Jahr bleibt der Klee unbenützt; im Winter und Frühjahre düngt man mit Jauche, Gyps ꝛc. Wenn er in voller Blüthe, 1½ Fuß hoch, stehet, wird er gemäht, und zwar ein, zwey, dreymal. Man kann ihn grün und trocken füttern, Behufs letzterm man gerne die Klee-Mandeln macht. Das weitere Abweiden der Kleestoppeln ist schädlich; lieber ackert man sie sogleich unter.

Zum Samen läßt man den zweyten Schnitt stehen; er kann auch sehr gut verhandelt werden.

Klette, wird als Unkraut auf Schutthaufen ꝛc. häufig angetroffen. Auf Wiesen ist sie schädlich; sie kann ausgerottet werden, wenn man sie fleißig abschneidet, ehe der Same reift. Das Vieh läßt sie unberührt stehen; indeß ist sie in der Medizin und Oekonomie von großem Nutzen. Die Wurzel hat schweißtreibende Kräfte, wird gegen Gicht, Krätze, u. a. Krankheiten empfohlen. Die jungen Stengel gekocht, und mit Essig und Oel zubereitet, geben einen guten Salat. Aus dem Samen kann man ein wohlfeiles Brennöl schlagen.

Knoblauch. Man pflanzt ihn am leichtesten durch die Zwiebel fort, welche im September oder im Frühjahre auf ein lockeres Beet gebracht werden, worauf sie 3 Jahre können stehen bleiben. Besser ist es, wenn man sie im August ausnimmt, und im September wieder einlegt, 6 Zoll weit von einander. Damit sie groß werden, muß man sie nicht Samenstengel treiben lassen. Er wird als Gewürz an Speisen gebraucht, und der mäßige Genuß desselben erweckt Appetitt, und schützt vor Blähungen, führt die Würmer ab, und ist, in den Mund genommen und gekaut, ein Verwahrungs-Mittel gegen ansteckende Krankheiten. Kleingeschnitten, mit Butter und Honig vermischt, ist er ein Mittel gegen den Grind. Sein widerlicher Geruch vertreibt die Kornwürmer und die Maulwürfe aus ihren Löchern. Die Hühner werden vom Pips geheilt, wenn man ihnen die Zunge mit Knoblauch reibt.

Knochenmehl, welches in unsern Zeiten als Düngungsmittel besonders gepriesen wird. Die Knochen werden im Wasser ausgesotten, dann geröstet und auf einer Mühle, z. B. einer Gypsmühle, zu Pulver gemahlen. — Durch Anwendung des Knochenmehles kann der Ertrag eines Grundstückes auf das Vierfache erhöht werden. Alle Pflanzen, bey welchen Knochendünger angewendet wird, zeigen eine ausserordentlich üppige Vegetation; die Früchte werden um 14 Tage früher reif, die Halme stärker, die Körner

größer. Besonders wirksam ist es beym Waizen, bey der Gerste, beym Mais, Kraut, Flachs, Hanf, Reps, Runkelrüben und bey den meisten Gartenfrüchten; auch bey Klee und Wieswachs, Obstbäumen, Weinreben und Topfpflanzen. Durch dasselbe können insbesondere sauere Wiesen verbessert werden. Die düngende Kraft hält mehrere Jahre an, und wird im zweyten Jahre erst wirksamer. Es schützt die Felder gegen Erdflöhe und Schnecken, gegen Unkraut, und eignet sich vorzüglich für schwere, kalte, lehmige, auch steinartige Böden. Nur auf ganz leichten Sandböden ist es weniger anwendbar. 25 Pfund Knochenmehl düngen so viel, als eine Fuhr des besten Mistes. Die Wirkung ist noch größer, wenn man halb Stalldünger dazu nimmt. — Vor dem Gebrauche wird das Knochenmehl mit Wasser, worin etwas Kochsalz aufgelöset worden, oder mit Mistjauche angefeuchtet, untereinander gemengt, und liegen gelassen bis es gährt, oder sehr stark riecht. Bey Dünkel, Gerste, Waizen, Haber, Flachs, Hanf und allen Früchten, die nicht versetzt werden, wird das Knochenmehl unter den Samen gemischt, und damit ausgestreut, oder nach Aussaat des Samens ausgetheilt und untergeeggt. Auf 1 Morgen genügen 2 Zentner, auf 4 Jahre lang. Bey Kartoffeln, u. a. streut man das Mehl in die Furchen, bey Wiesen nach der ersten Aerndte, oder nach der Bewässerung; bey Obstbäumen und Weinreben um den Stock herum; zu Topfpflanzen 3 Eßlöffel voll. — Gutes, kräftiges Knochenmehl muß fein, von weißlicher Farbe und fettigem Geruche seyn. Ist es braun, grau, oder stinkt es, so taugt es nichts, kommt von alten, schon halb verfaulten Knochen her und hat keine Wirkung mehr.

Königskerze, Wollkraut, wird häufig auf kiesigen Wegen oder sonnigen Abhängen getroffen. Blumen und Blätter haben seifenartige Säfte, und werden bey Geschwülsten als Ueberschläge gerne gebraucht. Die Blüthen dienen in der Ruhr, die Blumen geben ein destillirtes Wasser bey Krämpfen. Ausserdem geben die wolligen Blätter einen Zunder, das gepülverte Kraut verzehrt in den Wun-

den das wilde Fleisch; die Blumen taugen zum Gelbfärben auf Wolle; der Same soll die Fische betäuben, daß man sie mit den Händen greifen kann. Das Vieh frißt nichts von dieser Pflanze.

Kohl, und zwar Blumenkohl. Er verlangt etwas feuchtes, lehmiges, gutgedüngtes, tiefgegrabenes Land, und sonnenreiche, geschützte Lage. Von frühen Sorten sät man den Samen in das Mistbeet, (mit 2 Fuß Pferdedünger und 6 Zoll Erde) später in das Freye, auf ein Beet an der Wand, gegen Mittag, welches mit Brettern eingefaßt ist, um es in kalten Nächten decken zu können. Die Pflanzen setzt man nachher fast 2 Fuß von einander, gießt und häufelt sie fleißig. Die Blumenköpfe werden im Winter im Keller aufbewahrt, indem man die Wurzeln in die Erde einschlägt. Wenn der Blumenkohl anfängt, seine Blüthen zu treiben, so muß man die Blätter etwas einwärts biegen, um sie weiß zu erhalten. Das Zusammenbinden darf nur bey trockener Witterung geschehen. Der frühe Cyprische, und der späte Englische ist der beste. Die Pflanzen von später Aussaat bekommen gewöhnlich die größten Blumen. Den besten Samen zieht man von den im Freyen überwinterten Blumenkohlstauden. Neben ihr darf keine andere Kohlstaude stehen. Die Insekten vertreibt man durch öfteres Bespritzen mit Wasser. Für die Küche ist der Blumenkohl (Carviol) eines der feinsten und schmackhaftesten Gemüse. — Broccoli oder Spargelkohl will die nehmliche Behandlung; bey uns wird aber dessen Same nicht reif. Man benutzt von ihm nicht allein die Blumenköpfe, sondern auch die Blätter und jungen Aeste, schält von ihnen die äussere, harte Schale ab, und richtet den weichen Kern wie Spargel zu. Weißkraut, weißer und grüner Wirsing: Man sät den Samen sehr früh und nicht zu dicht; Winterkohl sät man am Ende Juli, und überwintert die Pflanzen, um im Frühjahre desto eher Köpfe zu haben. Um guten Samen zu ziehen, nimmt man im Herbste die schönsten Köpfe mit kurzen Strünken und hängt sie mit der Wurzel gegen oben stehend auf. Im Frühjahre pflanzt man sie auf ein recht

sonniges Beet, mit dem Kopf dicht an die Erde. Alle diese Kohlarten verlangen einen fetten, mit kurzem Mist gedüngten Boden. Man muß schon im Herbste zuvor einmal umgraben. Die jungen Pflanzen werden 2 Fuß von einander gepflanzt; später häufelt man sie mehrmal, und bricht die trockenen, ja nicht die grünen, Blätter aus. — Aus dem Weißkohl wird besonders das sogenannte Sauerkraut gemacht, welches sehr gesund, besonders auf Seereisen, ist. Die Abfälle giebt man von allen Kohlarten dem Vieh. Kohl ohne Kopf, braun und grün, mit grausen Blättern: Dieser bleibt im Winter unterm Schnee am schönsten und schmackhaftesten. Man sät im Frühlinge an einen etwas schattigen, von der Morgensonne nicht beschienenen Ort. Die Pflanzen wachsen in jedem Boden, aber freylich in einem nicht zu magern besser. Man kann ihn auch im Schatten unter Bäume pflanzen, später auf solche Beete, die schon Früchte getragen haben. — Schnittkohl sät man Reihenweise auf nicht zu magerm Boden sehr früh, recht an die Sonne, etwa einen Zoll tief. Sobald die Pflanzen heran wachsen, schneidet man sie bis an die Erde ab; sie wachsen bald wieder nach. — Kohlrabi über der Erde: grün, blau, weiß. Letzterer ist zum Winteraufbewahren der beste. Man sät im April auf einen nicht frisch gedüngten Boden, und versetzt die jungen Pflanzen 2 Fuß von einander in ein gutes, fettes Land, behandelt sie auch ganz, wie die Kohlpflanzen, nur darf der knollige Theil nicht mit Erde behäufelt werden. Weiters bewahrt man sie im Keller im Sand. Zum Samentragen sucht man die rundesten, nicht gar großen aus. — Kohlrabi unter der Erde sät man im Mai, wie andre Kohlarten, und versetzt nachher die Pflanzen in ein gutes, fettes, schon im Herbst gedüngtes Land, 1½ Fuß von einander. Sie werden erst gegen Weihnachten süßer; die gelben sind die schmackhaftesten. Mittel gegen Krankheiten: Erdflöhe. Umgraben im Herbste, ohne zu hacken; Vermeidung der Vormittags-Sonne; Bestreuen der Pflanze mit feingesiebter Asche, oder mit Pferdeäpfeln; öfteres Besprengen mit Wasser. Schnecken. Gyps oder

ungelöschten Kalk zwischen die Pflanzen gestreut. Abblatten der größern Blätter; Aufsuchen der Schmetterlingseyer. Läuse. Abschneiden der Stengelspitzen; öfteres Besprengen mit Wasser. Geschwülste werden durch frischen Dünger und späte Fröste verursacht. Tief pflanzen und Aufhäufeln mit Erde hilft.

Kohle, Kohlenbrennerey. Der Platz zum Kohlenbrennen muß vollkommen eben seyn. Lehmigte Erde, mit etwas Lauberde vermischt, leistet gute Dienste. Die Lage darf nicht sumpfig, oder der Ueberschwemmung ausgesetzt seyn. Aufrichtung einer Kohlstatt: Man schlägt einen armsdicken, 2 Schuh langen Pfahl in die Erde, gerade in den Mittelpunkt. Dann nimmt man eine Stange von 16 Schuh länge, legt sie mit einem Ende an den Pfahl an, und beschreibt mit dem andern einen Zirkel. Die ganze, abgestochene Fläche wird vom Gras ꝛc. gereiniget und geebnet. Nun nimmt man 2 Stangen eines Arms dick, 16 Schuh lang, stößt solche Fußtief in die Erde, 8 Zoll von einander, vom Mittelpfahle abstehend. Acht Schuh über dem Boden werden die beyden Stangen mit einer Weide zusammen gebunden. Dann wird der mittlere Pfahl aus der Erde gezogen und 2 kleinere, kugelförmige Klötze vor und hinter die Stange gesetzt, daß die scharfen Seiten in die Höhe stehen. Auf die Klötze werden dünne Splitter von trockenem Holze, oder trocknes Reis, bis an den Winkel der zusammen gebundenen Stangen aufgehäuft. Ferner legt man einen armsdicken Knittel an den Mittelpunkt, so, daß er über die Kreislinie hinaus reicht. Dadurch wird die Oeffnung zum Anzünden erhalten, indem man diesen Knittel beym Aufrichten des Holzes immer herauszieht. Zuerst lehnt man einige Klafter Holz gerade aufrecht um die Stangen ꝛc. herum. Je weiter die Kreise von der Mitte abstehen, desto flächer muß das Holz gerichtet werden, damit es nicht umfalle. Die zweyte Schichte wird noch flächer, aber wie die erste gerichtet. Nun setzt man die Haube, d. h. schräg liegendes Scheiterholz, darauf, und bildet mit kleinen Klötzen ein flaches Gewölbe. Alle Zwischenräume wer=

den mit kleinerem Holze, so viel möglich, ausgestopft; der Haufe sodann mit Nadeln, oder trockenem Laube rc. gedeckt. Auf diese Decke wird Erde aufgetragen, daß man kein Laub mehr sieht. Nun nimmt man die Zündstange, steckt einen mit Harz bestrichenen Lappen daran, und fährt damit durch das Zündloch. Brennt es im Innern, so wird das Loch verworfen. Nachdem der Haufe ohngefähr einen Tag gestanden ist, pflegt sich das Feuer so stark als möglich zu vermindern. Dann zieht man mit einer hölzernen Krücke die aufgeworfene Erde herab, schafft die groben Stücke weg, den feinen Ruß aber wirft man wieder auf den Haufen, und erstickt dadurch das Feuer vollends. Nach Verlauf von 10 Tagen ist die Kohle fertig.

Kopfschmerzen; wenn sie vom Magen herrühren, suche man diesen zu stärken oder zu heilen. Wenn sie vom Andrange des Blutes herrühren, so vermeide man alle hitzigen Getränke und starke Bewegungen. Man sorge für offnen Leib, liege mit dem Kopfe hoch, gebrauche Fußbäder, trinke häufig Wasser mit Citronensaft und Zucker. Oft ist auch eine Aderlaß nothwendig. Gesäuerte Brodkrumen mit Salz vermischt und mit Rosen-Essig befeuchtet, vor die Stirne gebunden, ist immer ein gutes und unschuldiges Mittel.

Kopuliren der Bäume, ist die leichteste Veredlungsart, und kann schon an sehr jungen Bäumen vorgenommen werden. Man schneidet den Stamm an der Stelle, wo er mit dem Edelreis vereiniget werden soll, mit einem scharfen Messer von unten nach oben schräge ab, so daß der Schnitt die Länge eines Zolls hat. Das Edelreis schneidet man eben so, jedoch von oben nach unten, so daß es gerade auf den Schnitt am Stamme paßt. Stamm- und Edelreis müssen von gleicher Dicke seyn. Ehe dieses aufgelegt wird, schneidet man es oben auf 3 gute Augen ab, und klebt auf den obern Schnitt etwas Baumwachs. Sind Stamm und Reis gut zusammengefügt, so umwickelt man sie mit Bast, der mit Baumwachs bestrichen ist; dann bedeckt man den Band mit Lehm. Am Grundstamme läßt man keine Zweige

mehr treiben. Später läftet man den Verband, bindet aber das Edelreis an einen Stab. Die Edelreiser müssen von einem gesunden Baume aus der Mittagsseite oder vom Gipfel geschnitten werden. Man bricht sie vom November bis Februar, immer Morgens, und legt sie mit der abgeschnittenen Stelle in feuchten Sand im Keller, wenn man sie nicht gleich gebrauchen kann. Die in Sand gesteckten Theile werden dann weggeschnitten. — Kopuliren kann man im Frühjahre, Herbst und Winter. (April, September.) Junges Holz auf junges Holz gesetzt, geräth am besten.

Korkstöpsel undurchdringlich zu machen. Man schmelze Jungfernwachs mit wohlgeläntertem Rindstalge zusammen, tauche die Stöpsel darein, und lasse sie, den breiten Theil nach unten, abtrocknen, und zwar am Feuer, oder in einem mäßig warmen Backofen.

Kornblume, eine himmelblaue Blume, die auf allen Feldern zu sehen ist. Werden die Blumen frisch gesammelt, und sogleich auf einem heißen Blech getrocknet, so erhält man, mit Zusatz von Alaun und etwas Gummi, eine schöne blaue Mahlerfarbe. Ein Absud der ganzen Pflanze wird in der Wassersucht gebraucht. Der Same der Pflanze, wenn er etwa mit Linsen oder anderm gegessen wird, verursacht heftige Leibschmerzen.

Kornwurm, schwarzer. Der Kornboden soll Licht und Luft genug haben. Man soll kein unreifes oder nicht genug ausgetrocknetes Getreide auf den Boden bringen. Der Geruch von frischen Flachsknoten ist ihnen sehr zuwider. Boden und Wände, wenn sie vorher wohl verstrichen sind, wäscht man mit einem Absud von Knoblauch in Salzwasser. Auch der Geruch von Schafen tödtet diese Würmer. — Der weiße Kornwurm wird auf gleiche Weise vertrieben. Man legt lose gewebte Tücher auf die Getreidhaufen, darin sammeln sie sich, und können dann den Hühnern gegeben werden. Der Geruch von Hopfen, Taback, Hanf rc. vertreibt sie. Das öftere Umschaufeln ist auf jeden Fall ein gutes Mittel.

Krähe, ein sehr nützlicher Vogel aus dem Rabengeschlecht. Man sieht ihn häufig; er nährt sich von Fröschen, Raupen, Schnecken, Mäusen, geht hinter dem Pfluge her, sucht Engerlinge und Würmer. Er frißt das Aas, und reiniget dadurch die Luft. Man soll sie deßwegen nicht verfolgen. Ihr Fleisch taugt nichts; ihre Schwungfedern sind sehr gut zum Zeichnen und Schreiben.

Kräuterthee. Man sammle Erdbeeren-Blätter und Blüthen, Veilchen und Marienblumen, Brombeerblätter, Schlehenblüthenknospen, Kelche von Schlüsselblumen, Himbeerblätter und Blumen, Ehrenpreis, Melisse und Schafgarbe, trockne sie an der Luft, und hebe sie zum Gebrauche auf.

Krätze. Man vermeide alles scharfgesalzene, Sauere, Fette, vorzüglich Schweinfleisch, Enten und Gänse. Dann trinke man 5 Gläser von folgendem Getränke: Große Klettenwurzel 3 Unzen; gereinigten Salpeter ½ Quentchen; beydes in einer Kanne Wasser gekocht und geseiht.

Kranich, ein Sumpfvogel, welcher eigentlich die nördlichen Gegenden Deutschlands bewohnt. Er lebt gerne in wasserreichen Gegenden, nährt sich von Schlangen, Insekten, Fröschen ꝛc. Gegen den Herbst zieht er in wärmere Gegenden, und richtet bey der Gelegenheit auf den Saatfeldern oft großen Schaden an. Fliegt er mit großem Geschrei, so bedeutet es stürmisches Wetter. Das Fleisch der Jungen ist sehr gut; auch das der Alten wird noch gegessen. Die Federn braucht man zum Schreiben und zu Federbüschen. Fleischbrühe vom Kraniche wird den Kranken empfohlen.

Krebs, ein ungeflügeltes Insekt, von mehr als 200 Gattungen. Sie leben theils im Wasser, theils auf dem Lande, nähren sich von Würmern, Fischen, Fröschen, Aas ꝛc. Die meisten sind eßbar, haben gesundes, schmackhaftes Fleisch. Des Nachts, oder zur Zeit eines Gewitters, gehen die Krebse gerne an das Land; sonst wohnen sie in Löchern unter dem Wasser. In den Monaten wo kein R ist sind die Krebse am besten. Die Krebs-Augen braucht man in

der Medizin. — Krebse aufzubewahren: Man setzt sie in einer leeren Wanne in den Keller, streut Gras, Petersilie, Brennessel rc. darüber, und besprengt sie täglich mit Bier. Alle drey Tage giebt man ihnen frisches Wasser. — Sie zu mästen, gieße man des Abends süßen Milchrahm über sie, und spühle sie des Morgens wieder ab. In Wasserbehältern füttert man sie mit Mohrrüben, Kleyennudeln, u. dgl.

Krebsschäden. Das bewährteste Mittel ist: Feigen, Sauerteig und Knoblauch zu gleichen Theilen gestoßen und daraus einen Kuchen gebildet. Damit bedecke man den Schaden, und fahre damit einige Morgen fort.

Krebsdistel, ist eine schöne, nützliche Pflanze, wächst an wüsten Stellen, hat purpurrothe Blumen. Der aus den Blumen gepreßte Saft ist ein vorzügliches Mittel gegen krebsartige Geschwüre. Die jungen Stengel und Fruchtböden werden wie Artischocken gespeißt; der Same giebt gutes Lampenöl; die Samenwolle das sogenannte Disteltuch.

Kreide, weiße, ist eine feine, zusammenhängende Kalkerde. Man findet sie häufig in Flötzgebirgen; die beste bey Köln und Lüneburg. Sie dient zum Schreiben, Zeichnen, Poliren, in der Medizin rc. — Schwarze Kreide, ist eine Art Thonschiefer, die man wie die weiße Kreide braucht, auch künstliche Bleystifte daraus verfertiget.

Kresse, Gartenkresse, krauser und breiter; wächst fast in jedem Boden. Der Same wird sehr früh, in flachen Furchen, dicht gesät. Im Winter kann man ihn in flachen Kästen ziehen. Die Kresse dient zu grünen Suppen und gemischtem Salat, ist gesund und magenstärkend. Der Same giebt gutes Baumöl, und ist ein blasenziehendes Mittel.

Kreuzdorn. Man findet ihn überall in Gebüschen und Hecken. Man bedient sich der schwarzen Beeren in der Färberey zum Grünfärben; mit einem Zusatz von Alaun geben sie eine safrangelbe Farbe, womit Leder und Spielkarten gefärbt werden; in den Apotheken macht man

aus ihnen den Kreuzbeeren - Syrup; für die Mahler das Saftgrün. Die frische Rinde giebt gelbe, die getrocknete braunrothe Farbe. Das harte Holz taugt zu Tischler- und Drechsler-Arbeiten, vorzüglich zu Pfeifenköpfen und Spazierstöcken.

Kreuzotter, Kupferschlange, eine gefährliche Schlange, welche es auch bey uns giebt. Sie ist dunkelbraun, hält sich gerne in Sümpfen, vorzüglich unter Himbeerstauden auf. Ihr Biß ist tödtlich; doch greift sie die Menschen nicht an.

Kreuzschnabel, eine Kernbeißer-Art. Er nährt sich von allerley Samen, und brütet mitten im Winter. Sein Fleisch ist gesund und hat einen gewürzhaften Geschmack.

Kröte, ist eben kein schädliches, vielmehr nützliches Thier. Sie hält sich in verfallnen Gebäuden, Kellern, Küh- und Schafställen auf. Bey Nacht, oder bey nasser Witterung, geht sie ihrer Nahrung nach, die in Käfern, Schnecken u. s. w. besteht. Die Kröte ist für sich nicht giftig, wenn sie aber gereizt oder geschlagen wird, so spritzt sie einen milchartigen Saft von sich, der wohl schädlich werden kann, besonders wenn er in die Augen kommt. In den Kühställen saugt sie zuweilen den Kühen die Milch aus, daß davon die Euter schwellen und nachher Blut geben. Mit Wagenschmiere, in den Stall hingestellt, kann man sie vertreiben. Die Euter der Kühe selbst bestreiche man mit Butter, und die Geschwulst wird bald vergehen. Vielen Thieren dient sie zur Nahrung; dem Menschen aber nützt sie als ein unvergleichlich gutes Mittel gegen den Grind. Man hält nehmlich einige lebendige Kröten in einem wohlglasirten und oben mit einem Deckel zusammen gekitteten Topfe so lange über ein Feuer, bis sie so dürre sind, daß man sie zu Pulver reiben kann. Nun bestreicht man den Kopf des Kranken mit Schweinfett, bestreut den Grind mit diesem Pulver, legt eine wohlpassende Haube von einer Schweinblase, und dann ein leinenes Tuch darüber; nach 24 Stunden wird sich der Grind schon zu lösen anfangen; wird dieß nochmal

wiederholt, und der Kopf vor dem Zutritt der Luft bewahrt, so ist das Uebel in kurzer Zeit gehoben.

Krötengras, ein nützliches Futtergras, auf welches man mehr Aufmerksamkeit haben, ja den Samen davon auf Wiesen fleißig ausstreuen soll. Es wächst gerne auf naßliegenden Wiesen, gleicht etwas dem Wegerich, und wird von jedem Vieh, des Salzgeschmackes wegen, gerne gegessen. Es verhütet, viel genossen, ansteckende Krankheiten; bey Schafen die Fäulniß.

Kropf. Ein sehr bewährtes Mittel ist, Badeschwamm (Spongia officinalis) in einem irdenen und verdeckten Tiegel über dem Feuer zur Kohle gebrannt und zu Pulver gestoßen, täglich 2 bis 3 mal zu ½ Quentchen, am besten trocken verschluckt.

Küchengeschirre zu reinigen. Hölzerne mit weissem Sand, Kalk von den Mauern, Lauge, Bierneigen, Essig. Messingene Sachen mit feinem Trippel, oder geschabter Kreide. Verzinntes Kupfer oder Messing mit scharfer Lauge. Eisen macht man mit Eisenfeil-Spänen am besten glänzend; Kupfer mit gebrannter, reiner Lehm-Erde. Immer muß man solche Sachen recht abtrocknen. Zinn-Stockflecken bestreiche man mit Scheidewasser. Noch weißer wird das Zinn, wenn es vor dem Scheuern gut gekocht wird. Eisenrost vertreibt man mit Baumöl.

Küchenschelle, Osterblume, eine verdächtige Pflanze, womit man oft, zum Nachtheil der Gesundheit, die Ostereyer färbt; denn die ganze Pflanze hat ätzende Säfte, womit man sich sogar die Warzen vertreiben kann. Die Schafe fressen sie; andre Thiere nicht. Aus dem Safte der Blumen macht man eine grüne Dinte.

Kuckuck, ein nützlicher Vogel, der im Frühling und Sommer unsere Wälder durchrufet, als ob er immer seines Gleichen suchte, und doch duldet er keinen seines Geschlechtes eine Stunde weit um ihn. Seine Nahrung sind Raupen, Heuschrecken, Schnecken, Würmer ꝛc., wovon er täglich eine große Menge ißt. Er brütet seine Eyer nie selbst aus, sondern das Weibchen legt sie in die Nester der Gras-

mücken, Bachstelzen ꝛc. und diese pflegen die Jungen mit großer Zärtlichkeit. — Gegen den September wandert der Kuckuck wieder fort. Sein Fleisch ist schmackhaft.

Kümmel, gemeiner, wächst auf Feldern und Wiesen wild. Der Kümmel wird aber auch in den Gärten gezogen, wo man den Samen im Mai in leichte, fette Erde, nicht zu dick, sät. Man versetzt dann die Pflanzen in ein gutgegrabenes fettes Land, 8 Zoll von einander. Sie treiben erst im folgenden Jahre Samen, den man abschneidet, wenn er braun wird. Der Anbau dieser Pflanze ist sehr einträglich. Das Kraut ist ein gesundes Futter für das Vieh; die jungen Blätter geben einen Salat, die Wurzeln ein gesundes Gemüse; der Samen aber wird am meisten geschätzt als ein Gewürz an Speise und Getränke. Man macht aus ihm Branntwein und Oel, das wider Kolik und andre Zufälle dient. Der Same, zerquetscht und mit Branntwein angefeuchtet, vertreibt das Kopfweh. Man soll ihn auf allen Wiesen ausstreuen.

Kürbis, wovon man vorzüglich die Melonenkürbiße schätzt, eine Abart, welche auf beyden Seiten platt gedrückt ist. Die Kerne weicht man im Frühjahre vor dem Pflanzen ein, und läßt sie keimen; oder man thut sie in einen dünnen, leinenen Beutel, läßt sie einen Tag in einem lauwarmen Wasser und 12 Stunden im Pferdmist liegen. Man kann sie in Töpfe oder in Mistbeete pflanzen, und versetzt sie später, doch nicht zu früh, ins Land. Auf diese Weise werden sie größer und vollkommner. Früher als im Mai kann man sie nicht pflanzen; legt dann die Kerne einen Zoll tief, drey Fuß von einander, in recht fetten, lockern, sonnigen und doch etwas feuchten Boden. Man soll oft gießen, jedoch ohne die Früchte zu netzen. Dazu kann man auch Mistjauche nehmen. Wenn sich die Früchte ansetzen, muß man die Seitenranken wegschneiden. Zum Kürbisbau kann man auch die Erdhaufen des Unkrautes benützen, wo sie besonders gedeihen. Zur Reife wendet man die Früchte nochmal um, legt Steine darunter, und nimmt dann von den schönsten den Samen. — Roh kann man sie nicht

essen, weil das Mark zähe und blähend ist; Schweinen, Kühen und Fischen aber sind sie ein nahrhaftes Futter. Mit Milch und Eyern gekocht macht man aus ihnen Brei, Pfannenkuchen, u. dgl. Junge, kleine Kürbiße können wie Gurken eingemacht werden. Der ausgepreßte Saft giebt einen angenehmen Syrup, wohl auch Zucker. Aus den vielen Samenkörnern läßt sich ein kräftiges Mehl machen, das zu allerley Backwerk dient. Auch geben sie, mit Wasser in einem Mörser gestoßen, Milch, welche bey Unterleibs-Schmerzen gut angewendet wird. Auch gewinnt man aus dem innern Kern ein Oel, das so gut wie Baumöl ist. Wenn man mit den Blättern das Vieh bestreicht, so stechen es die Bremsen und Mücken nicht. — Man sollte die Kürbiße immer mehr anbauen, besonders da sie unter Kohl und Kartoffeln ꝛc. gut fortkommen, ohne deren Wachsthum zu hindern.

Kuhwaizen, wächst gerne auf fetten Getreidfeldern, und vermehrt sich oft durch den ausgefallenen Samen zum lästigen Unkraut. Kömmt er unter das Getreide, (das Korn gleicht dem Waizenkorn) so bekommt das Brod eine blaulichte Farbe, macht es bitter und der Gesundheit nachtheilig. Im Waizenbier macht es Kopfschmerzen. Das Vieh frißt das Kraut gerne, und ist ihm nicht schädlich. Aus der Blumenähre gewinnt man eine blaue Farbe, welche mit Laugensalz purpurroth wird.

Kupfer, ein sehr nützliches Metall. Man findet es beynahe in allen Ländern; am besten in Ungarn, Schweden ꝛc. Man findet es gediegen und vererzt und unter allerley Gestalten, die nach Farben und Verbindungen eigene Benennungen haben. Es wird sehr leicht geschmolzen, gehämmert, und dann zu allerley Hausgeräthen verwendet, als zu Braupfannen, Kannen, Kesseln, Münzen ꝛc. Die Kochgeschirre von Kupfer müssen schlechterdings verzinnt seyn, sonst sind sie der Gesundheit des Menschen nachtheilig. Gold und Silber werden mit Kupfer versetzt, und dann erst verarbeitet. Auch mit andern Metallen und Halbmetallen vermischt man es, woraus dann verschiedene Benennun-

gen entstehen, als: Glockenspeiße, Messing, Rauschgold, Tomback, Semilor ꝛc. Alle werden zu Waaren oder zu künstlichen Arbeiten gebraucht. Aus dem Messing wird Blech und Drath verfertiget. Läßt man das Kupfer durch Säuere zerfressen, so dient es zur Bereitung des Grünspans, der als Farbe gebraucht wird, aber Menschen und Thieren Gift ist.

L.

Labkraut, unser Frauenbettstroh. Man findet es auf trockenen Wiesen, in Waldungen, Gärten ꝛc., hat goldgelbe, wohlriechende Blumenähren. Das Rindvieh frißt die Pflanze gerne; die Bienen stellen den Blumen nach; Pferden ist die Pflanze schädlich. Kraut und Blumen färben gelb; die Wurzel aber, im Frühlinge gesammelt und in Bier gekocht, das Wollengarn roth. Beim Rindvieh vertreibt dieses Kraut das Blutharnen. — Kleberich, rauhes Labkraut, ist kleingehackt ein gutes Futter für die Gänse. Der Same davon soll ein Kaffeesurrogat seyn.

Lachs, Salm, einer der edelsten Fische, mit einem zahlreichen Geschlechte. Die meisten Gattungen halten sich im Meere auf, und gehen im Frühlinge in die Flüsse, um daselbst zu laichen. Andere leben im reinen, süßen Wasser, besonders in See'n. Sie nähren sich vom Raube andrer Fische, und haben ein vortreffliches Fleisch. Eingesalzen, marinirt oder geräuchert, wird er weit und breit versendet. — Bey uns kommt die Lachsforelle, als die wichtigste Abart davon, in vielen Gewässern vor.

Lähmungen. Das öftere Bestreichen mit Brennnesseln, das Einreiben von Steinöl mit zerquetschtem Knoblauch vermischt, der Seifengeist, das Senffußbad, warme Bäder, Tropfbäder ꝛc. sind vielfach gerühmt.

Läusekraut, ein Unkraut, auf sumpfigen Wiesen ꝛc., dessen Genuß ist dem Rindvieh und den Schafen schädlich.

Lampenrauch im Zimmer zu vertreiben, hänge man nassen Schwamm über die Flamme, und vermische das Wasser, worein er getaucht wird, mit Essig.

Lamprette, ein Fisch, der dem Aal sehr ähnlich ist. Er lebt meistens im Meere, kömmt nur im Frühlinge in die Flüsse, z. B. in den Rhein. Sein Fleisch ist überaus fein und schmackhaft; die Menschen stellen ihm deßwegen sehr nach. Gesalzen, geräuchert oder marinirt, kommen sie durch den Handel zu uns. Sonst bereitet man sie wie den Aal.

Lasurkraut, wovon der Roßkümmel, der in der Schweiz und auf andern Gebirgen wächst, der nützlichste dieses Geschlechtes ist. Die Wurzel zieht den Speichel und ist deßwegen gegen Zahnschmerzen anwendbar; aus dem Samen erhält man durch Destillation ein wohlriechendes Oel, welches Harn und Blähungen treibt, und als Gewürz an die Speisen kommt.

Lasurstein, ein kostbarer Kiesel, hochblau, hart und schwer. Er wird in Granitgebirgen, jedoch nicht in Europa, gefunden, wird zu Dosen, Stockknöpfen ꝛc. verwendet. Vorzüglich dient er zur Bereitung des Ultramarins, der prächtigsten und theuersten Mahlerfarbe.

Lattig, Gartensalat, ein beliebtes Küchengewächs. Man hat eine Menge Abarten, und theilt sie ein in Kopf-, Bind- oder Blätter-Salat. — Von dem Kopfsalat hat man frühen, grünen oder spaten; den gelben, frühen oder spaten. — Zum Blatt- oder Bindsalat zählt man den Sommerendivien, den gelben und rothen, grausen, englischen Endivien. — Der Salat kommt in jedem Boden fort; doch verlangt er, wenn er groß und wohlschmeckend werden soll, ein gedüngtes und gut gegrabenes Land, einen luftigen und sonnigen Standort. Man sät ihn vom Februar bis August; jeder Same kann Sommer- und Wintersalat liefern. Man versetzt ihn mit 6 Blättern, und bricht die Wurzel etwas ab. Der grüne Salat ist nicht so zart, wie der gelbe. Zu vieles Begießen taugt nicht. — Roh genossen, ist der Salat schwer zu verdauen; mit Pfeffer, Oel, u. dgl. weniger. Am nahrhaftesten und gesündesten ist er, als Gemüse gekocht. Der Genuß des Salates soll Schlaf machen. Mit Salatblättern kann man auch Seidenwürmer

füttern. Der Same giebt ziemlich viel Oel, die Mäuse stellen ihm sehr nach. Die Canarien = Vögel führt er ab.

Lauben, ein kleiner Fisch, der in vielen klaren Bächen vorkömmt, sich von Insekten und Würmern nährt. Sein Fleisch ist weich und leicht verdaulich; doch hat er viele Gräten. Eingesalzen schmeckt er wie Sardellen.

Lauch, und zwar Porre. Man sät ihn im April, in leichte, fette Erde und sonnenreiche Lage. Wenn die Pflanzen gehörig groß sind, zieht man sie aus, stutzt die Blätter und Wurzeln ab, und pflanzt sie reihenweise in etwas feuchten Boden, der im Herbste gedüngt worden ist, jede Pflanze 7 Zoll von einander. Jetzt, und bey trockener Witterung werden sie begossen; einigemal häufelt man auch die Erde um die Pflanzen. Zum Samen nimmt man im Frühjahre die kräftigsten, oder läßt sie auch über Winter stehen. Der Sommerporre ist zarter, hält aber im Freyen nicht aus. — Perlauch, eine Abart, wird fortgepflanzt, wenn man die stengeltreibenden Pflanzen abschneidet, wodurch sich an den Wurzeln kleine, runde Zwiebeln erzeugen, die man weiter pflanzt. — Den Porre muß man mäßig genießen; denn er beschwert den Magen und schwächt die Augen. — Schalotten vermehrt man durch die Zwiebeln; sind hinsichtlich des Bodens genügsam. Werden die Blätter gelb, so nimmt man sie auf. — Schnittlauch vermehrt sich durch die Wurzelbrut, im Herbste oder Frühjahre zertheilt. Er kömmt fast in jedem Boden fort. Man pflanzt ihn gerne als Einfassung; jemehr man ihn beschneidet, desto dichter wird er. Sein Gebrauch ist bekannt.

Laufkäfer, wovon es 300 Gattungen giebt. Sie halten sich in Gärten und Feldern unter Steinen auf, und verfolgen beständig andre Insekten, besonders Maikäfer, Raupen, Schnecken, Würmer ꝛc. Man soll sie deßwegen nicht tödten.

Laus, und zwar Kopflaus. Das beste Mittel dagegen ist die Reinlichkeit; man wasche daher den Kindern öfter von ihrer Geburt an den Kopf mit Seifenwasser. Dieses Mittel wende man auch an, wenn sich die Läuse

schon in großer Menge angesiedelt haben, und wegen der an den Haaren klebenden Eyern unvertilgbar scheinen. Um letztere los zu bringen, befeuchte man die Haare mit starkem Essig, und ziehe sie sodann durch einen engen Kamm. Sonst ist noch ein gutes Mittel: 1 Loth Petersiliensamen, 2 Loth ungesalzene Butter, 16 Tropfen Anis-Oel zusammen gerieben, und täglich zweymal aufgestrichen. — Kleiderläuse kann man mit starkriechenden Mitteln, z. B. mit Kampfer vertreiben, auch durch Auskochen und Schwefeln der Kleider. — Filzlaus. Die wirksamsten Mittel wider sie sind: Sabadillsamen, Tabacksöl und Quecksilber-Salbe. Das letztere Mittel muß aber mit gehöriger Vorsicht angewendet werden. — Läuse des Geflügels vertreibt man durch eine Salbe von untereinander geriebenem Quecksilber mit Schweineschmalz. Eben so die Läuse der Schweine und Kühe, mit Aschenlauge oder Seifenwasser gewaschen. — Schafläuse: man reibt die Wurzeln des Ahornbaumes zu Pulver, kocht sie in Wasser, und braucht die abgeseihte Flüssigkeit. (Es wurden hier nur die wirksamsten Mittel angegeben).

Lavendel, mit breiten und schmalen Blättern. Er wird am leichtesten durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt, was Anfangs September oder im Frühjahre geschehen kann. Die Wurzeln werden beschnitten und nicht tief wieder gepflanzt. Samen sät man in das lockere Land; durch Stecklinge pflanzt man ihn im Frühjahre fort, und setzt die Zweige an einen schattigen Ort. Er wächst in jedem Boden; im feuchten erfriert er leicht. Der Lavendel wird häufig zu Einfassungen gebraucht. Aus den noch nicht ganz offenen Blumen erhält man ein herrliches Oel, das in Ohnmachten, Schwindel rc. sehr gut ist; auch giebt es den Tischlerarbeiten einen schönen Glanz, und dient zum Porzellanmalen. Auch macht man den Lavendelgeist und Lavendelessig. Blumen und Blätter zwischen Kleider und Pelzwerk gelegt, hält die Motten ab.

Leder gut zu erhalten. Man nehme Fischthran und den sechsten Theil Tannenzapfenöl, lasse es in einem Topfe

auf den Kohlen laulicht werden, und bestreiche, wieder erkaltet, das Leder damit.

Lehm, Letten, ist eine Erdart, die eigentlich aus Sand, Thon, Kalk und Eisentheilen besteht. Er saugt das Wasser stark ein, und verhärtet am Feuer zu Stein. Man braucht den Lehm zum Bauen, weßwegen aus ihm Ziegelsteine und Dachplatten gebrannt werden; ferner macht man davon dauerhafte Wände, Dreschtennen, Gußformen ꝛc. In Feldern, Aeckern und Gärten ist er willkommen, besonders mit Dammerde vermischt. Er giebt einen guten Ofenkitt; man bestreiche aber die Fugen vorher mit starkem Essig, und mische ihn mit Leinöl und Eisenfeilspänen.

Leim, wie ihn die Tischler, Zimmerleute ꝛc. brauchen. Er wird von Ochsenfüßen, Häuten, Schaffüßen und Abgängen der Schaffelle ꝛc. gemacht. Man läßt sie eine Zeitlang im Wasser weichen, und dann kochen, bis die Materie flüssig wird. Dann wird solche durch ein grobes Tuch auf einem platten Stein gepreßt, wenn sie etwas erkaltet, in Stücke geschnitten, und vollends getrocknet. — Den Mundleim macht man aus Abschnitten von Handschuh-Leder, Pergament und Gummi; oder von Pergament, Hausenblasen und etwas Zuckerkant.

Leinwand. Von dieser soll in einem Hause immer guter Vorrath seyn, so daß man des Jahres nur 3 bis 4mal zu waschen braucht. Das Leinenzeug darf nicht verlegen, sondern muß zur gehörigen Zeit ausgebleicht werden. Man bewahre es an einem Orte, wo die frische Luft wohl durchstreichen kann, belege es mit Lavendel ꝛc. — Hanfleinwand gebraucht man gewöhnlich nur zu Packtüchern oder zur groben Leinwand, eben so die Werk-Leinwand. Aus beyden verfertiget man aber jetzt auch feine Gespinste und Tücher, z. B. Trill ꝛc. Erst aus dem wohl zubereiteten Flachs macht man auch feine Leinwand. Will man sie nicht sogleich bleichen, so muß man ihr die Schlicht nehmen. Man lege sie eine Nacht durch in kaltes Wasser, klopfe und trockne sie wieder. — Das Bleichen der Leinwand geschieht durch Ausbreiten desselben auf einem sonnigen Grasplatz,

am besten im April und May. Dann gießt man des Tages öfters mit Teich- oder Flußwasser, brüht sie mehrmal mit heißem Wasser oder reiner Lauge, stampft sie dann behutsam, oder schlägt sie mit einer Wasch-Bläue. Sie soll inzwischen fast nie trocken werden, bis sie recht weiß ist. Das Bleichen mit Kalk ist schädlich; man kennt solche Leinwand, wenn man sie benetzt, trocknet und röthlichte Rändchen gewahr wird.

Leinöl, wird aus dem Leinsamen gemacht. Der Same wird in einer Oelmühle gestampft, die gestoßene Masse, damit sie das Oel besser von sich gebe, heiß gemacht, und dann gepreßt.

Lenne, Bergahorn, wächst auf hohen Bergen, im magern Boden, und sehr schnell. Die Blätter enthalten einen scharfen Milchsaft; die Schafe fressen sie gerne. Auch werden sie zum gelb Färben des Tuches gebraucht. Im Frühlinge kann man aus dem Stamme einen Saft abzapfen, aus dem Syrup und Zucker gewonnen werden kann. Das Holz verarbeiten die Tischler und Drechsler.

Leopard, ein wildes Thier im heißen Afrika. Zu uns kommt sein schönes Fell, das theuer bezahlt, und zu Pferdedecken gebraucht wird.

Lerche, ein beliebter Singvogel, der aber wohl aus 20 Gattungen besteht. Die gemeine Lerche ist die nützlichste unter allen. Sie erscheint bey uns in den ersten Tagen des Merzes, und verkündigt, hoch in der Luft, durch ihren helltönenden Gesang die Ankunft des Frühlings. Die Lerche lebt auf den Getreidfeldern von Insekten und Pflanzen; im Zimmer füttert man sie mit Hanfkörnern, Brod, Ameisseneyern ꝛc. An Sand darf es ihnen nie fehlen. Gegen den Herbst zieht sie in ungeheuren Schaaren in wärmere Länder. Um diese Zeit wird ihnen auf alle mögliche Weise nachgestellt. Gewöhnlich fängt man sie Abends, in der Dunkelheit der Nacht, mit besondern Netzen. An neblichten Tagen werden fettere Lerchen, als an heiteren Tagen gefangen. Ihr Fleisch schmeckt vortrefflich.

Lerchenbaum, ein sehr schönes Nadelholz, dessen Nadeln aber im Winter abfallen, im Frühlinge weich, hellgrün

und angenehm duftend wieder hervorkommen. Man findet die Lerchen häufig in Gebirgen, auf Anhöhen und schattigen Plätzen. Im allzunassen und steinigen Boden kommen sie nicht gut fort. Man pflanzt sie durch Samen fort, der im Oktober reif ist, im Frühjahre abfliegt, und im guten, frischen Erdboden in 4 Wochen aufgeht. Er wird in 60 Jahren 120 Fuß hoch und über 2 Fuß dick. Alle Theile des Baumes sind harzig, und wohlriechend. Aus der äussern Rinde schwitzt von selbst, oder wenn sie angebohrt wird, ein durchsichtiges, blaßgelbes Harz, das venetianisches Terpentin genannt wird; von alten, bejahrten Stämmen erhält man einen Gummi, der wie der arabische benützt wird. Ist der Baum im besten Safttrieb, so dringt ein zuckerartiges, körniges Wesen hervor, das wie das wahre Manna zum gelinden Abführen gebraucht wird. Den größten Nutzen gewährt das Holz. Es wird nicht leicht von Würmern angefressen, giebt dauerhafte Masten, Balken, Dielen, Mühlwellen, Schindeln und Geräthschaften. Im Wasser wird es zuletzt steinhart und schwarz. Es ist ein gutes Brennholz, noch besser zu Kohlen. Die Rinde dient zum Gerben. Die Fichtenraupe bohrt ihn nicht an; sein Anbau kann nicht genug empfohlen werden.

Lichter aus Fichtenharz und Talg. Man sammelt das Harz im Frühjahre, kocht es im Wasser so lange, bis alles wohl zerschmolzen ist. Nachher seihet man es durch eine grobe Leinwand, und ist das Harz im Wasser zu Boden gesunken, so wird es herausgenommen und ausgedrückt. Nun fängt man das Gießen auf die gewöhnliche Art an, wenn nehmlich die Dochte zubereitet, in Talg eingetaucht, und auf den Spieß aufgestrichen sind. Die Dochte in Branntwein getaucht, brennen die Lichter nachher heller. Wenn dieses geschehen, so setzt man eine Lichtform in einen Kübel, worein kochendes Wasser gegossen wird, um die Form recht warm zu erhalten, worauf auch in die Form kochendes Wasser und etwas zerschmolzener Talg gegossen wird, worin die Dochte 3—4mal eingetaucht werden. Indessen schmilzt man das Harz in einem Kessel, und wenn etwas über die

Hälfte geschmolzen, wird der Talg hineingelegt, welcher etwas mehr als die Hälfte gegen das Harz seyn muß. Solche Lichter werden so schön und gut, wie Wachslichter. — Sonst müssen alle gute Talglichter helle, langsam und stille brennen, keine Räuber zeigen, nicht ablaufen, nicht stark rauchen oder stinken. — Zu den Dochten nimmt man Flachs, Hanf, am besten Baumwolle oder Flachs = und Baumwollen = Garn zu gleichen Theilen. Das Garn darf nicht zu fest gesponnen, der Docht aber auch nicht zu locker oder zu fest gedreht seyn. Die Dochte müssen mit Wachs bestrichen werden, am besten mit einer Mischung von Wachs und Unschlitt. Vor dem Gießen oder Ziehen legt man den Docht in scharfen Weinessig, und läßt ihn wieder trocken werden. — Nun verfertiget man die gemeinen Talglichter. Zum Unschlitt nimmt man ⅞ Hammeltalg und ⅛ Rindstalg. Zu gezogenen Lichtern nimmt man etwas mehr Rindstalg. Von altem, stinkendem Unschlitt, oder vom krepirten Vieh werden nie gute Lichter. Nierentalg ist der beste. — Zum Auslassen schneidet man das Unschlitt in ganz kleine Stücke, und läßt sie im siedenden Wasser aus. Dann nimmt man das Unschlitt vom Feuer, läßt es kalt werden, und schöpft es ab. Man kann auch Salz und Alaun hineinwerfen. In das Gefäß, in welchem sich der durch ein Haarsieb geseihte Talg zum Lichtersieden befindet, gießt man siedendheißes Wasser, füllt aber in der Folge das Unschlitt immer fleißig auf, damit die Ende der Dochte nie das Wasser erreichen. Durch das öftere Aus = und Einziehen erhalten sie endlich ihre gehörige Dicke. Sind sie fertig, so verwahrt man sie am besten in einem mit Stroh belegten Kasten. Zum Lichtziehen sind die gläsernen Formen die besten; dann kommen die zinnernen, dann die kupfernen, zuletzt die blechernen. Hölzerne müssen sehr rein, und vor dem Gebrauche mit Baumöl bestrichen seyn. Es kommt viel darauf an, daß die Dochte recht in die Mitte der Form eingezogen werden. Das Unschlitt muß man gerade zur Zeit eingießen, wenn es an den Seiten der Kessel zu rinnen anfangen will. Nach dem Eingießen muß man die Formen

ein wenig schütteln, und die Kerzen nimmt man erst am andern Tage, im Winter früher, heraus. — Besonders gut wird der Talg durch folgende Zubereitung: Man thut zu 16 Pfund Hammel = und 8 Pfund Rindsunschlitt 3 Loth Salpeter, 3 Loth Salmiak und 6 Loth gebrannten Alaun. Die Dochte überstreicht man vorher mit Kampfer und Katharinenöl.

Liebstöckel, Badekraut, eine nützliche Schirmpflanze, die bey uns in den Gärten gezogen werden muß. Die ganze Pflanze hat einen scharfen, unangenehmen Geruch, wird in der Medizin, und besonders in Viehkrankheiten gebraucht. Man reibt damit die Bienenstöcke, wenn man einen Schwarm fassen will.

Liguster, Hartriegel, ein Strauch, der auf sandigen, trockenen Hügeln als Zaun oder Hecke wächst. Man pflanzt ihn durch Samen, am leichtesten durch Ableger fort. Das harte weiße Holz dient zu Drechslerarbeiten und Schuhnägeln; die jungen Zweige zu Körben, die Blätter zu Thee und Gurgelwasser. Dieß befestiget das Zahnfleisch. Das Vieh frißt sie nicht. Von den Blumen erhält man durch Destillation ein wohlriechendes Wasser; die Beeren sind für die Vögel eine gute Nahrung; sie geben auch eine rothe oder grüne Farbe, besonders für Kartenmacher. Aus dem Samen läßt sich ein Oel pressen. Die spanischen Fliegen halten sich häufig auf diesem Strauche auf.

Likör, und zwar Anis = Likör. Man bringt 5½ Loth Fenchel und eben so viel Anis, beydes von der letzten Aerndte, nebst 6 Maß gereinigtem Branntwein und 3 Maß Wasser in die Blase, und verrichtet die Destillation bey gelinder Hitze. Die erhaltene Flüssigkeit versetzt man mit ¾ Pfund Syrup, zwey Maß Spiritus, und der nöthigen Menge Wasser, und filtrirt das Ganze. — Citronelle. Man zieht über frische, gelbe Citronenschalen von 12 Stück, nebst der Schale von 12 Pomeranzen, 1 Quentchen gestoßenen Koriander und 4 Gewürznelken, den Spiritus von 8 Maß gereinigten Branntwein ab, und vermischt denselben mit einer gleichen Menge geläuterten Zuckersyrup, setzt

etwas Eyweiß hinzu, und nachdem der Likör 12 Stunden in der Wärme gestanden hat, wird er filtrirt. — Kaffee-Likör: Man läßt 16 Loth feinen, gutgebrannten und gemahlenen Kaffee mit 4 Maß Weingeist einige Tage im Aufgusse stehen, bringt das Gemenge nebst 4 Maß Wasser auf die Blase, und ziehet den Spiritus nebst einer Maß Phlegma über, mischt dann die noch erforderliche Quantität Wasser, nebst dem nöthigen geläuterten Zuckersyrup hinzu, und filtrirt den Likör. — Persiko: Man gießt auf ½ Pfund gestoßene Pfirsich-Kerne, oder bittere Mandeln, 8 Maß gereinigten Branntwein, und zieht den Spiritus darüber ab. Das Destillat wird versüßt, mit Vanille-Extract gewürzt, mit Cochenille roth gefärbt, mit Wasser versetzt und filtrirt. — Pomeranzenlikör: Man destillirt von 16 Loth gelben Pomeranzenschalen 8 Maß gereinigten Branntwein und 2 Maß Wasser den Spiritus ohne Phlegma über, und behandelt das Destillat übrigens wie gewöhnlich. — Wachholder-Likör: Man bringt 8 Loth gestoßene frische Wachholderbeeren, vier Loth Zimmet und 6 Gewürznelken, beydes gleichfalls gestoßen, nebst 8 Quart gereinigten Branntwein in die Blase, und destillirt den Spiritus über, versüßt denselben etwas stark mit geläutertem Zucker, klärt das trübe Gemisch mit Eyweiß, und filtrirt nach vorhergegangener Digestation. — Wermuthlikör: Man übergießt 8 Loth getrocknetes Wermuthkraut, und 1 Loth frische gelbe Citronenschale mit 3 Maß von gereinigtem Branntwein abgezogenen Weingeist, und läßt es eine Stunde im Aufgusse stehen. Alsdenn filtrirt man die Flüssigkeit, und übergießt zuletzt das Kraut auf dem Filtrum mit dem Wasser, was zur Verdünnung des Spiritus erforderlich ist. Nun versüßt man die Flüssigkeit, stellt sie 24 Stunden in mäßige Wärme, und filtrirt dann solche.

Lilie, weiße. Sie ist eine Zierde unserer Gärten; wild wird sie bey uns nicht angetroffen. Sie nimmt fast mit jedem Boden vorlieb, und wird durch Zwiebelbrut fortgepflanzt. Sie hat einen ausnehmend feinen Geruch; man

soll sie aber nicht in verschlossenen Zimmern haben; weil sie sonst Kopfweh machen. Man sammelt die Blumen jung und saftig, um aus ihnen ein Oel zu machen, welches gegen den Brand von Feuer und siedendem Wasser vortrefflich ist. Noch wirksamer sind die Blätter, welche unmittelbar aus der Wurzel hervor kommen. Frisch aufgelegt heilen sie alte Schäden, den kalten Brand, das Rothlauf, entzündete Augen, Nagelgeschwüre ꝛc. Sie werden alle 12 Stunden aufgelegt.

Limonade zu machen. 5 Unzen weißen Zucker in eine Kanne hellen Wassers geschmolzen, von 3 Citronen der Saft darein gedrückt und filtrirt, wird an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Lindenbaum, einer der schönsten Bäume, an Höhe und Dicke der Eiche gleich. Er giebt vortrefflichen Schatten; sein Stamm hat manchmal 30 Fuß im Umfang. Die Linde kommt in jedem Boden fort, in einem trockenen, sandigen besser, als in einem steinigen. Sie wird aus Samen gezogen, der aber gleich in die Erde kommen muß, wie er im Herbste abfällt. Sind die jungen Linden eine Elle hoch, so werden sie versetzt, nachdem ihnen zuvor die Gipfel abgeschnitten worden. Sie wird manchmal mehrere hundert Jahre alt. Auf alten Linden findet man die Mistel, welche guten Vogelleim giebt. — An der Linde kann man fast alles benützen; die Rinde giebt Rosenlack für die Maler; die innere Rinde Bast, woraus man Stricke und Decken macht. Auch Körbe und Hüte kann man davon flechten. Das Holz ist weich, leidet wenig vom Wurmstich, und wird gerne von Bildhauern ꝛc. benützt. Man macht aus dem Holze Löffel, Teller, Holzschuhe, musikalische Instrumente ꝛc. Als Bau- und Brennholz hat es keinen großen Werth; es liefert aber gute Kohlen zum Schießpulver, und zum Zeichnen. Die Blätter werden von den Schafen gefressen; Kühen soll man sie nicht geben. Wenn man vermoderte Blätter schneidet, im heißen Wasser brühet, mit $\frac{1}{10}$ Lumpen stampft, so bekommt man graues Papier. Die Blüthe lieben die Bienen ungemein; destillirt bereitet man davon ein wohlriechendes

Wasser, und aus dem Samen ein blutartiges Oel. Auch giebt die Linde im Frühjahre durch Anbohren einen blutreinigenden Saft.

Linsen. Davon giebt es zweyerley Arten: die Pfenninglinse und die gemeine kleine. Sie fordern eben keinen gedüngten, sondern einen mürben, gutgelockerten und wohl gereinigten Boden. Man såt sie wie die Erbsen, und muß sie fleißig jäten. Sie reifen zeitig; der Same fällt leicht aus. Die Erndte ist 6 fach. Die Samenkörner werden für Menschen und Vieh benutzt. Für Menschen sind sie jedoch schwer zu verdauen, und sogar gefährlich, wenn man mit ihnen den Samen der Kornblumen zufällig genießt. Mit Gerstenmehl vermischt brennt man Branntwein daraus. Für das Mastvieh muß man sie schroten lassen; Pferden aber sind sie schädlich. Das Linsenstroh fressen das Rindvieh, die Schafe und vorzüglich die Lämmer.

Löcherschwamm, wovon es mehr, als 100 Gattungen giebt. — Der Feuerschwamm wächst ohne Stiel auf Buchen- und Birken-Stämmen. Man beitzt ihn in einer Lauche von Urin und Asche, spühlt ihn ab, klopft ihn mit einem Hammer tüchtig, und weicht ihn abermals in eine Lauge von Salz, Asche und Salpeter ein. Er dient sodann zum Feuerschlagen, zur Stillung des Blutes, und zuweilen zu Mützen. — Der Lerchenschwamm wächst an den Stämmen alter Lerchenbäume. Er ist ein gutes Mittel gegen den Nachtschweiß schwindsüchtiger Personen. — Der Kuhpilz wird von Hirschen und Kühen rc. gegessen; letztern aber verdirbt er die Milch, und macht sie gerinnen. Er wächst auf Wiesen und in Wäldern.

Löffelkraut, wächst manchmal wild, wird aber auch in Gärten gebaut. Man kann den Samen im August säen in einen fetten, feuchten, schattigen Boden, und die Pflanzen 4 Zoll weit von einander versetzen. Das Löffelkraut wird häufig gegen den Scharbock gebraucht. Gewöhnlich ißt man es dann roh und trinkt Wasser dazu. Sonst braucht man es zum Kräutersalat und in der Medizin. Man legt

es auch in Fässer, und gießt Weinmost darauf, um ihn vergähren zu lassen. Der Wein hievon gleicht dem Spanischen, und hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Löwe, das furchtbarste unter allen Thieren, das in den Wäldern der heißen Länder wohnt, und nur als Seltenheit zu uns kömmt. Das Fleisch wird dort wenig gegessen; das Fell zu Decken, Kutschenüberzügen u. dgl. gebraucht.

Löwenmaul, gemeines, wächst auf Schutthaufen, an Zäunen und Wegen. Es hat schmerzstillende Kräfte, und wird zu Ueberschlägen gebraucht. In Milch gekocht, tödtet es die Fliegen. Ueberhaupt haben die meisten Arten Löwenmaul etwas giftiges, z. B. der Todtenkopf, welcher als Unkraut auf sandigen Feldern wächst. — Von dem ausgefallenen Samen des großen Löwenmauls, das man der schönen Blumen wegen in den Gärten zieht, preßt man gutes Oel.

Löwenzahn, ist eine bekannte, nützliche Pflanze, und wächst überall, auf Grasplätzen, an Wegen rc. Ihre Wurzel reicht einen Fuß tief in die Erde, und sowohl diese, als die Pflanze giebt einen weißen Saft von sich, der sich aber beym Trocknen verliert. Die Wurzel läßt sich wie Schwarzwurz speisen, oder wie Cichorie zu Caffee brennen; ein Extract, der in den Apotheken bereitet wird, hilft bey Verstopfungen des Unterleibes und der Harnwege, eben so der ausgepreßte Saft der Stengel und Blätter. Jung geben diese einen guten Salat, und ein gesundes Gemüse, man zieht ihn deßwegen hie und da in Gärten, und behandelt ihn wie Endivie.

Lolch, Tollkorn, ein schädliches Unkraut, welches unter dem Getreide, besonders auf feuchten Aeckern wächst. Der Same ist braunschwarz, eyrund und kleiner als ein Getreidkorn. Roh genossen, oder unter dem Mehl des Getreides, oder in Bier und Branntwein eingeweicht, ist sein Genuß, besonders der häufige, sehr schädlich, verursacht Zittern, Erbrechen und oft plötzlich den Tod. Das Brod erhält davon eine schwarzblaue Farbe; den Pferden macht

der Lolch Koller, Blindheit ꝛc. Auch Schweinen, Gänsen und Hühnern ist er schädlich. — Als Unkraut verhindert der Lolch den Wachsthum des Getreides, weßwegen man den Acker davon fleißig reinigen, öfter umpflügen, und besonders das Getreide durch Sieben reinigen soll.

Lorbeerbaum, wächst besonders in Asien, auch in Italien ꝛc. besonders in Griechenland wild. Bey uns wird er in Gärten, und zwar in Gewächshäusern gezogen. Die Blätter fallen im Winter nicht ab, haben einen gewürzhaften, bittern Geschmack und Geruch. Aus den Beeren, die schwarzen Kirschen gleichen, erhält man durch Destillation ein dünnes, helles, und durch Auspressen, oder Kochen mit Wasser, ein dickes, wohlriechendes Oel, welches nervenstärkend ist. Die Blätter werden in der Küche, und auch in der Medizin gebraucht.

Luchs, ein schlaues Raubthier, das hie und da in unsern Wäldern angetroffen wird. Er ist nach Art der Tieger gezeichnet, und gehört auch zu dem Katzengeschlechte. Er lauert mit seinem scharfen Auge hinter einem Busche, oder liegt auf dem Ast eines Baumes, wo man ihn kaum bemerkt. Geht nun ein Hirsch, Reh oder Hase ꝛc. vorüber, so fährt er auf sie los, hackt seine scharfe Krallen in ihren Nacken, würgt sie und saugt das Blut aus der Halsader, frißt ihr Gehirn, und zuletzt, wenn seine Beute todt ist, das Fleisch. Der Jagd ist er schädlich, daher sucht man ihn auf alle mögliche Weise zu fangen oder zu tödten. Das Fleisch wird wenig gegessen; das Fell aber giebt kostbares Pelzwerk.

Lungenkraut, eine in schattigen Wäldern sehr gewöhnliche Pflanze. In Gärten giebt es eine Spielart mit weißen Blumen. Die Pflanze liefert beym Verbrennen eine weiße Asche, die zu einer scharfen Lauge genommen werden kann. Das Kraut soll gegen Schwindel und Rauhe des Halses gut seyn; auch kann man Tücher und Zeuge damit blau färben.

Lupine, wird als ein sehr nahrhaftes Futterkraut angebaut, und wegen der schönen Blumen auch gerne in

Gärten gezogen. Die Körner sollen ein vortreffliches Kaffee-surrogat geben, das dem ausländischen an Geschmack und Geruch am nächsten kommt. Die Lupine liebt einen leichten, fetten, etwas sandigen Boden; die Körner werden im März gelegt, ½ Fuß weit von einander. Die Schoten pflückt man, wenn sie reif sind; sie werden auch von den Hühnern gerne gefressen.

Luzerne oder Schneckenklee, ein vortreffliches Futterkraut, das allenthalben auf Aeckern und Wiesen gepflegt werden soll. Es verlangt einen schweren, lehmigen, gut gedüngten und wohlzubereiteten Boden, der besonders tief gegraben seyn soll. Der Same wird Ende Aprils ausgesät. Mit der Gerste soll man ihn nicht vermischen, weil die Luzerne den Wachsthum desselben hindert. Nach 3 Jahren muß man dieses Futterkraut mit Jauche oder Gyps überdüngen, eben so im 5ten Jahre ꝛc. Die Luzerne dauert wohl 20 Jahre, und kann jährlich wohl 3 mal gemäht werden. Man füttert sie frisch; für Pferde und Kühe ist sie überaus nahrhaft und gesund. Auch zu Heu läßt sie sich machen, und wohl 8 Jahre lang erhalten. Zum Samen läßt man im dritten Jahre den zweyten Schnitt stehen. Den reifen Samen schneidet man frühmorgens ab, und sammelt ihn in Säcke. Das trockne Kraut giebt eine schöne, rothbraune Farbe. Unter Obstbäume soll man die Luzerne, wegen ihrer tief eindringenden Wurzel, nicht bauen.

M.

Macaroni, eine Speise, die in einer Art Nudeln besteht. Diese werden aus Taig bereitet, im Wasser gesotten und mit brauner Butter übergossen.

Mäusedorn, ein immergrüner Strauch, der in Italien, auch in der Schweitz, wild wächst, und bey uns in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Mit ihm soll man die Mäuse vom Fleisch und Speck abhalten können.

Magenkrampf. Ein vortreffliches Mittel ist das Meerrettigkraut (Löffelkraut), Cochlaria Armoracia, dessen Wurzel mit Branntwein übergossen und innerlich gebraucht

wird. — Sonst meide man aber Wein und hitzige Getränke, auch harte Speisen, trinke dafür täglich Morgens und Abends Thee von Schafgarben, und trage ein Kaninchenfell auf der bloßen Herzgrube.

Mahagonienbaum, wächst in Südamerika ꝛc. ist vorzüglich seines schönen Holzes wegen bey uns bekannt, woraus die vortrefflichsten, kostbarsten Meubeln verfertiget werden. Man darf diese nie mit Wachs oder Oel bestreichen, sonst werden sie zuletzt schwarz. Das Mahagonienholz kann mit unserm einheimischen Ahorn vortrefflich nachgemacht werden. Man nimmt zur Beitze zwey Theile Färberröthe und einen Theil Gelbholz, kocht beyde in einer hinlänglichen Menge Wassers eine Stunde lang. Mit dieser kochenden, heißen Brühe wird das Holz angestrichen, und wenn es trocken geworden, so oft wiederholt, bis es dem Mahagonienholz an Farbe gleicht.

Maiblume, eine bekannte Pflanze, die man in Wäldern und Gebüschen findet. Ihr Geruch ist ungemein angenehm, und dieser theilt sich durch Destillation auch dem Wasser, Oel und Essig mit. Das von frischen Blumen abgezogene Wasser ist nervenstärkend; getrocknet und pulverisirt, erregen sie Niesen. Man braucht sie daher auch zum Schnupftaback. Die Beeren werden in Wechselfiebern angewendet. Mit Beymischung von Kalk geben die Blätter eine grüne Farbe.

Maikäfer, sind manchmal eine Landplage. Den Tag über hängen sie wie leblos an den Bäumen; des Abends fliegen sie umher, fressen Laub und Blüthen. Das Weibchen gräbt sich in die Erde ein, legt darin ihre Eyer, und stirbt. Eine Menge Thiere, besonders Vögel, stellen den Maikäfern nach und fressen sie; auch den Hühnern und Truthühnern sind sie angenehm; doch darf man ihnen nicht zuviel geben. Den Fischen behagen sie besser. Im Schlunde und Magen der Maikäfer befindet sich ein brauner Saft, der eine schöne Malerfarbe giebt. Wenn die Maikäfer Abends stark und lange fliegen, so wird der folgende Tag schön. Zeigen sie sich noch im Juli oder später, so wird der Wein

köstlich. — Weit schädlicher, als der Käfer, ist dessen weiße Larve, Engerling genannt. Diese Engerlinge oder Ackerwürmer nähren sich von den Wurzeln des Getreides, des Kohls, Salats ꝛc., und leben 4 Jahre in diesem Zustande unter der Erde. Beym Umgraben des Bodens muß man diese Larven fleißig aufsuchen und sie tödten. Raben und Krähen, Schweine und Mäuse verzehren sie auch gerne. Auf den Wiesen kann man sie mit Gyps oder durch Wässerung vertilgen; in Blumentöpfen mit Kohlenstaub. Am besten ist es, die Käfer zu fangen. Man schüttle Morgens die Bäume, sammle und tödte sie.

Mais, türkischer Waizen ꝛc. es giebt großen, kleinen, gelben, weißen, rothen, blauen und buntgefärbten. Den gelben, großen, zieht man allem andern vor. Der trockene Thonboden, mit vieler Dammerde, ist der beste für ihn; auch verlangt er warme, sonnige Lage. Man sät ihn von Mitte bis Ende Aprils. Es werden in die Furchen 2 Zoll tief 2—3 Körner in die Reihe, 24 Zoll von einander gelegt und bedeckt. Nachher zieht man die zu dick stehenden aus, daß alle einen Schuh von einander abstehen. Später werden die Pflanzen gehäufelt, und vom Unkraut reingehalten. Wie sich die Deckblätter der Aehren gelb und trocken zeigen, und die Körner glänzen, hat die Frucht die gehörige Reife, und man schneidet sie. Zu Hause enthüllt man die Kolben, und bindet sie an einem luftigen Ort zum Austrocknen auf. Bey sehr kalter Witterung werden sie gedroschen. Der Ertrag ist 12fach. — Die männlichen Blüthen, oben an, darf man nicht wegschneiden. Jung ist der Mais ein gesundes Futter für Pferde und Rindvieh; aus den frischen Stengeln (ohne Blätter) erhält man einen süßlichten Saft, der wohl zum Kochen, aber nicht zu Thee oder Kaffee zu gebrauchen ist. Man macht diesen Syrup auf folgende Weise: Die Stengel werden gehackt; der Saft auf einer Weinpresse ausgepreßt. Man kocht ihn nun bey starkem Feuer mit einem Zusatz von gelöschtem Kalk (auf jedes Pfund Saft 14 Gran) nebst ein wenig Buchenkohle, bis zur Honigdicke. Die harten Stengel dienen zur Feuerung; die jungen, milchigen Kol-

ben sind gebraten, oder mit Essig eingemacht gut zu essen. Den größten Nutzen gewähren die Körner; die man zum Mehl, zu Grütze, zum Bierbrauen und Branntweinbrennen, vorzüglich aber zum Viehmästen gebrauchen kann. Brod, aus purem Mais gebacken, ist spröde, aber mit Waizen und Roggenmehl vermischt, sehr schmackhaft. Geflügel und Tauben macht der Mais besonders fett.

Majoran, eine gewürzhafte Gartenpflanze, geräth ziemlich gut in allen Bodenarten. Man pflanzt ihn gewöhnlich als Einfassung, die man alle 2 oder 3 Jahre erneuert. Der Same wird bey uns nicht reif; er wird aber durch denselben im Frühlinge, durch Steckreiser, und auch durch Zertheilung der Stöcke fortgepflanzt. Wintermajoran liebt einen mehr lockern Boden, und wird durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt. Der Majoran dient in der Medizin; wird er in das Bier gehängt, so verhütet er das Sauerwerden; läßt man ihn damit gähren, so wird das Bier berauschend. Die Blätter, vor der Blüthe abgenommen, geben einen vortrefflichen Thee; die Pflanze selbst färbt die Wolle hellroth. Pulverisirt geben die Blätter einen gesunden Schnupftaback. Auch braucht man den Majoran zu verschiedenen Speisen, besonders zu Würsten.

Malve, Gänsepappel, wächst als Unkraut auf Wegen, an Gemäuern ꝛc. Alle Theile der Pflanze sind schleimig, gegen Husten, Halsgeschwulsten ꝛc. wohl zu gebrauchen. Aus der Wurzel könnte man im Nothfalle Brod backen; Blätter und Blumen geben eine röthlichte Farbe; der Stengel kann im Wasser geröstet, wie Flachs behandelt und gesponnen werden. Ein gleiches gilt auch von der Haasenpappel.

Mandelbaum. Er verlangt einen trockenen, leichten Boden und warme Lage. Gewöhnlich zieht man ihn am Spalier; im Frühjahre soll er wie die Pfirsiche beschützt werden. Fortpflanzung: gewöhnlich durch Okuliren auf Pfirsiche, Aprikosen, Frühpflaumen, und zwar auf das schlafende Auge. Junge Mandelstämme zieht man am leichtesten aus Kernen. In der ersten Jugend schneidet man die dünnen

Zweige ab. Einige Sorten sind: mit großer, süßer Frucht und harter Schale; sie ist die dauerhafteste, fruchtbarste Sorte. Die süßen Krachmandeln; die Schale ist weich. Die süße Pfirsichmandel. Es giebt auch bittere Mandeln und Mandeln mit gefüllter Blüthe. Das Vaterland des Mandelbaumes ist Asien; doch giebt es z. B. in Italien ganze Wälder von Mandelbäumen. Die bittern Mandeln sind den Füchsen, Hunden, Schweinen, Katzen rc. ein Gift: auch den Menschen kann ihr häufiger Genuß schädlich werden. Indessen braucht man sie in der Medizin. Die süßen Mandeln sind besser zu speisen, oder mit Zucker; sie dienen auch zu feinen Backwerken. Gebrannt geben sie ein Kaffee- oder Chokolade-Surrogat. Ihr Saft, mit Zucker und Wasser vermischt, giebt das kühlende Getränk, die Mandelmilch; doch schwächt solche den Magen. Aus den süßen und bittern Mandeln preßt man ein Oel, das innerlich und äußerlich schmerzlindernd ist. Die Mandelkleye dient zur Reinigung der Hände; die zu Kohlen gebrannten Schalen geben eine vortreffliche schwarze Mahlerfarbe, und mit Gummi einen guten Tusch. Kocht man die Schalen mit Wasser, Eisenvitriol und Gummi, so erhält man eine schöne schwarze Dinte. Das Holz ist sehr hart, und wird von den Drechslern verarbeitet. — Mandelmilch zu machen: Zwey Loth süße, und 1 Quentchen bittere Mandeln werden in kochendes Wasser gethan, sodann geschält, im Mörser gestoßen, indem man nach und nach 2 Pfund Wasser zugießt. Wenn es recht milchig ist, wird es durchgeseiht, und noch mit ½ Loth weißem Zucker versetzt.

Mannstreue, eine Schirmpflanze, welche auf dürren Plätzen wächst. Man macht die Wurzeln mit Zucker ein, rühmt sie als ein vorzügliches Mittel gegen den Scharbock und gegen Griesschmerzen.

Marder, gehört unter die Raubthiere; es giebt Baum- und Steinmarder. Letzterer ist auch in Deutschland nicht selten. Er frißt Mäuse, Frösche, Vögel, Kirschen rc., dringt durch die kleinsten Oeffnungen in Taubenschläge, und erwürgt darin mehr, als er verzehrt. Man fängt ihn in

Eisen, oder Fallen, oder schießt ihn auch, vorzüglich im Winter, wo sein Balg einen höhern Werth hat. Sein Fleisch wird nicht gegessen.

Marmor, ein Kalkstein, der sich aber durch seine Härte und vortreffliche Farbenmischung auszeichnet. Er bildet oft ganze Gebirgsketten; man bricht ihn in großen und kleinen Stücken, sägt ihn, schleift ihn, und verarbeitet ihn zu hunderterley Dingen. Eine große Menge Marmor wird zu Kalk gebrannt, verbaut, u. dgl. In den neuern Zeiten hat man die Kunst erfunden, auf Marmor zu zeichnen, zu ätzen ꝛc. und Abdrücke zu machen, was man die Steindruckerey nennt.

Maßholder, kleiner Ahorn, ein Strauch, der beynahe in allen Wäldern wächst, vorzüglich aber zu Hecken dient, und das Beschneiden gut verträgt. Das Holz verarbeiten die Drechsler; die Maser giebt vortreffliche Pfeifenköpfe; aus den schlanken Zweigen kann man Peitschenstöcke flechten, oder Pfeiffenrohre machen. Holz und Rinde geben eine schöne braune Farbe zum Tuchfärben.

Mastixbaum, wächst auf der Insel Chio. Aus ihm fließt ein wohlriechendes Harz, das durch Handel zu uns kömmt. Man braucht den Mastix zum Rauchpulver, zur Stärkung der Zähne, in der Medizin zu Pflastern ꝛc außerdem zum Lakiren, Vergolden ꝛc.

Mastung des Viehes. Zur Mastung kann man nicht nur sein eigenes, ausgemerztes Vieh gebrauchen, sondern sich selbst im Herbste mageres Vieh dazu ankaufen. Man soll deßwegen so viel als möglich Viehfutter bauen. Die Zeit der Mastung soll immer nur 16 Wochen dauern. Man soll also vorzüglich dasjenige Futter hiezu gebrauchen, welches sich nicht lange aufbewahren läßt, z. B. Wurzelgewächse. Zur Mastung kauft man lieber Ochsen als Kühe; sie dürfen aber auch nicht zu alt und abgetrieben seyn. Wer das Geld nicht hat, oder eigenes Vieh, thut wohl, von den Metzgern magere Ochsen auf die Mast zu nehmen, und sich ein bestimmtes Futtergeld dafür geben zu lassen. — Das Futter muß den zur Mast eingestellten Rindern immer frisch,

reinlich und einen Tag wie den andern gegeben werden. Die Krippen müssen sorgfältig rein gehalten werden. Das Tagesfutter muß in viele kleine Portionen getheilt, und ihnen pünktlich nach der Uhr gegeben werden. — Je mehr Futter man einem Thiere beybringen kann, daß es dasselbe noch ordentlich verdaut, desto mehr setzt es Fett oder Fleisch an; man muß ihm aber nie mehr geben, als es mit Appetit verzehrt. — Nachdem man es ausgemittelt hat, wie viel man auf den einzelnen Tag geben will, theilt man das ganze Wurzelfutter in 9 Portionen, das Heu in 2. Früh um 5 Uhr wird das erste Futter, um ½6 Uhr das zweyte, um 6 Uhr das dritte gegeben. Dann wird frisch gestreut, und die Thiere bleiben in Ruhe bis gegen 10 Uhr, wo man ihnen eine Portion Heu vorlegt. Nachdem sie diese verzehrt haben, werden sie getränkt, und erhalten um 11 Uhr die erste Portion Wurzelgewächse; von einer halben Stunde zur andern die beyden übrigen. Dann bleiben sie wieder in Ruhe bis Abends 5 Uhr, wo man ihnen Wasser vorhält, und die letzten Futterportionen in der nehmlichen Ordnung giebt. Abens um 9 Uhr legt man ihnen die zweyte Portion Heu vor. Sehr nützlich für die Zunahme der Thiere ist die Reinigung der Haut. Man sehe wohl auf, ob die Mastrinder etwas übrig lassen; dann mache man die Portionen kleiner; spürt man aber, daß sie noch etwas Appetit haben, größer. — Zur Mastung eines Ochsens braucht man auf 16 Wochen 50 Schäffel Kartoffel und 10 Zentner Heu. — Ein Kalb wird am besten gemästet, wenn man es nicht an der Mutter saugen läßt, sondern sogleich wegnimmt, und es in einen eigenen, kleinen Stall stellt, und so anbindet, daß es weder Staub lecken, noch den Kopf an den Schwanz bringen kann. Man füttert es mit frischgemolkener Milch, dann mit Buttermilch und Haberstroh ꝛc., wozu alle 3 Tage ein Ey kömmt. Nach 3 Monaten wird das Kalb fett, und das Leder sehr gut.

Mauerspecht, ein schöner Vogel, der im Sommer in hohe, wilde Gegenden, im Winter aber zu den Häusern

und manchmal sogar in die Stube fliegt. Er lebt von Insekten; wird nicht gegessen.

Maulbeerbaum, wovon es den schwarzen, rothen und weißen giebt. Der weiße wird vorzüglich seiner Blätter wegen für die Seidenwürmer gezogen. Seine Anzucht ist nicht schwer, auch ist er hart gegen die Kälte. Als Busch gezogen, bleiben seine Blätter viel weicher; er wächst fast in jedem Boden; wenn er nur nicht zu fest, naß und steinigt ist, oder zu viel Lehm enthält. Da es beynahe Bedingung ist, den Seidenwürmern allen eine gleich gute Nahrung zu geben, so thut man sehr wohl, sich gleiche Blätter durch das Pfropfen zu verschaffen. Am besten okulirt man, und zwar mit dem Schilde in das wachsende Auge; auf das schlafende gelingt es bey den Maulbeerbäumen sehr selten. Auch ist es am besten, die Stämmchen gleich in der Samenschule zu veredeln. Am sichersten ist das Okuliren mit der Röhre. Man nimmt einen ganzen Rindenring ab, und setzt einen andern, des edlen Reises, an seine Stelle. Die Hauptsache dabey ist, daß der Keim in der Rinde bleibe, und daß diese genau auf den Wildling passe. Der Verband wird zuletzt, wie gewöhnlich, angelegt. Die Edelreiser nimmt man von den besten Maulbeerbäumen, mit schönen, nicht weit von einander stehenden Augen. Hochstämme müssen 20 Fuß von einander gesetzt werden; unter ihnen kann man andre Früchte bauen. — Auch pflanzt man den weißen und rothen Maulbeerbaum leicht durch Samen fort. Man nimmt reife Beeren, wäscht den Samen heraus, und läßt ihn an der Luft trocknen. Im Frühjahre sät man ihn an eine beschützte warme Lage in fruchtbare Gartenerde. Im Herbste wird mit kurzem Miste gedüngt und tief gegraben. Im Frühjahre sät man, wenn keine starken Fröste mehr zu befürchten sind, ganz dünne in Rinnen, und bedeckt den Samen einen Zoll hoch mit Erde. Vor dem Säen ist es gut, denselben 24 Stunden in Salpeterwasser zu legen, und in der Luft wieder zu trocknen. Die jungen Pflanzen laufen bald auf, werden im Herbste bis auf 2 Zoll hoch über der Erde ganz abgeschnitten, und im kommenden Frühjahre

in die Baumschule versetzt, wobey die Wurzeln an der Spitze nur etwas beschnitten werden. Im Herbste schneidet man die Seitenäste ab, und alles trockene Holz. Will man Hochstämme ziehen, so hält man sie nun von allen Seitenästen frey, und setzt sie, gehörig groß, im Frühlinge an den Ort der Bestimmung. Die Krone stutzt man kurz ab; jedem Aste läßt man nur 2 bis 3 Augen. Schon im folgenden Jahre kann man die Blätter benutzen. Hecken legt man am besten an, wo sie Luft und Sonne haben. Dazu kann man den Samen gleich auf die Stelle säen, oder man pflanzt aus der Schule die kleinsten Bäume. Im ersten Jahre schneidet man sie einen Fuß hoch über der Erde ab; dann im Herbste mit der Scheere. — Schwarze Maulbeerbäume zieht man nicht leicht aus Samen; man pflanzt sie deßwegen mit Okuliren und Kopuliren auf andre fort, auch durch Wurzelsprossen und Ableger. Der schwarze gedeiht am besten in einem guten Gartenboden, muß aber in kalten Gegenden einen beschützten, trockenen Standort haben. — Kein erwachsener Maulbeerbaum darf an den Spitzen beschnitten werden. Ausser den Blättern zur Seidenzucht, benützt man von dem Maulbeerbaum die Rinde zum Bast, und das Holz zu Drechslerarbeiten, vorzüglich aber auch die Beeren, welche vom schwarzen die süßesten, wohlschmeckendsten sind. — Maulbeersaft: Man preßt die Maulbeeren durch ein Tuch, kocht Zucker im Wasser, schäumt es wohl ab, thut dann den Saft hinzu, und läßt beydes zusammen kochen, bis der Saft dick genug ist, und in Gläsern aufbewahrt werden kann.

Maulesel und Maulthier; ersterer ist ein Bastard von einem Hengste und einer Eselin; letzteres von einem Esel und einer Stutte. Beyde sind sehr gesund und dauerhaft, haben mit dem Pferde einerley Futter, und taugen vorzüglich zum Lasttragen. Sie wandeln die steilsten Abhänge ohne Gefahr, werden deßwegen vorzüglich in Gebirgsgegenden gehalten. Aus dem Hintertheile der Haut macht man guten Chagrin. Sie werden 30 Jahre alt.

Maulwurf. Er geht unter der Erde seiner Nahrung nach, die aus Insekten, Würmern, Schnecken ꝛc. besteht. Dadurch stiftet er viel Nutzen; jedoch ist man ihm deßwegen feind, weil er auf Wiesen und in Gärten große Erdhaufen aufwühlt, dadurch die Pflanzen heraus wirft ꝛc. Will man ihn fangen, so gebe man früh bey Sonnenaufgang Acht, wo er zuletzt aufgeworfen hat. Dort stelle man sich mit einem Spaten hin, und man wird ihn, wenn er wieder schiebt, leicht damit heraus heben, indem man ihm den Rückweg abschneidet. Zwiebel, todte Krebse oder Fische ꝛc. in seine Gänge gesteckt, vertreiben ihn überall leicht. Auch fängt man die Maulwürfe mit Fallen gar nicht schwer. — Wenn der Maulwurf sich im Grase, ausser der Erde, sehen läßt, giebt es Landregen. — Sein Balg liefert gutes Pelzwerk; und die Haare, mit Biberhaaren vermischt, geben sehr feine, schöne Hüte.

Maulwurfsgrille, Ackerwerre, ein schädliches Insekt, welches manchmal sehr häufig angetroffen wird. Es gräbt Gänge, wie der Maulwurf, und kleine Haufen. Der Gerstensaat, und den Setzlingen in Gärten ist es sehr gefährlich. Fangen oder tödten kann man die Werren durch Ausgraben, oder in Töpfen, die man zwischen ihre Gänge gräbt, und dann alle Morgen heraus nimmt, auch durch Pferdemist, in dem sie gerne überwintern. Man macht im September Gruben, so sammeln sich diese Würmer darin. Krebse verjagen sie auch. Schweine sterben davon, wenn man ihnen nicht augenblicklich Rüböl eingiebt.

Maus, und zwar Haus-, Feld-, Wald- und Wassermaus. Alle sind verhaßte Thiere, vermehren sich sehr stark, und richten durch ihre Gefräßigkeit großen Schaden an. Hausmäuse zu vertreiben: Man nimmt kleine Stücke Waschschwamm, bratet sie in Oel, aber nicht zu hart, streut sie umher, und setzt flache Gefäße mit Wasser dazu. — Man nehme ein tiefes Gefäß mit Wasser; oben über dasselbe werden zwey Hölzer gelegt. Recht in der Mitte derselben wird ein hölzerner Teller, der in jeder Seite einen Stift hat, in eingebohrte Löcher bevestiget, so daß er sich

leicht bewegen läßt, und recht wagrecht steht, sich auch, wenn er eingedrückt wird, von selbst wieder stellt. Am Ende des Tellers wird ein frischgebratenes Stück Speck mit etwas Schwarte angenagelt. Man fängt mit dieser Falle in einer Nacht oft mehrere Mäuse. — Lappen mit Terpentinöl bestrichen, in ihre Löcher gestopft, vertreiben sie auch. — Feldmäuse. Man quelle türkischen Waizen im siedenden Wasser mit Schirling auf, und streue die Körner aus. — Wenn man viele bemerkt, soll man die Felder im Herbste nicht düngen; dagegen soll man die Stoppelfelder stürzen, wo man die Mäuse fangen und todtschlagen kann. — Getreide, in starke Pottaschenlauge eingetaucht, und in die Mäuselöcher gestreut, vertreibt sie ganz sicher. — Oder man koche abgeschälte Nüsse, oder auch Getreide mit Schirlingskraut ab, und schütte sie in ihre Löcher.

Meerkohl, wird bey uns in Gärten gezogen. Man sät im August, oder Mai, auf ein sandiges, doch fruchtbares Beet, in 3 Reihen, legt den Samen 2 Zoll tief, 4 Zoll weit; später zieht man alle bis 1½ Fuß von einander aus. Im Herbste bedeckt man das Beet mit Laub, und Anfangs März häuft man die Erde über die Pflanzen zusammen. Es kommen dann lange Sprößlinge, die man wie Spargel ißt. Vor Winter muß man alle Stengel abschneiden; vor dem zweyten Jahre aber keinen Gebrauch davon machen. Zum Samen läßt man die stärksten Schößlinge stehen. Auch die Blätter geben im Frühlinge ein schmackhaftes Gemüse.

Meerrettig, geräth in allen Bodenarten, in etwas feuchtem am besten. Zur Fortpflanzung schneide man die Krone von der Wurzel 2 Zoll lang ab, und pflanze sie einen Fuß tief. Man schneidet auch die Wurzel in 4 Zoll lange Stücke, und setzt sie ein. Indeß sind die dünnen Nebenwurzeln am besten; man nimmt sie im Herbste ab, und verwahrt sie durch den Winter im Sand. Am besten setzt man den Meerrettig an die Seite des Gartens. Die gezogenen Wurzeln sind nur im ersten und zweyten Jahre gut, dann werden sie holzig. — Man gebraucht den Meerrettig in

der Medizin wegen seines flüchtigen, salzigen Saftes, gegen Wassersucht, Gicht, Würmer ꝛc. Aeusserlich, mit Essig angemacht, ist er blasenziehend. Mit Weinessig, vertreibt er die Sommerflecken. Man speist ihn gerne zum Rindfleisch, mit Zucker, oder auch in Fleischbrühe. Er ist magenstärkend und gesund. Was man im Winter nöthig hat, gräbt man im Oktober aus. In der Gerberey macht ein Pulver von ihm schönes Leder. Meerrettig-Wasser bewahrt die Milch vor dem Einfluß der Gewitter; es erhält sie wochenlange süß. Auch kommen keine Insekten hinein. Man nimmt vor Ostern 12 Pfund Meerrettig-Wurzeln, und 12 Pfund Wasser, siedet es, und bewahrt es in Flaschen auf. Zu jeder halb Maß Milch nimmt man dann einen Eßlöffel voll davon.

Meerschaum, ist eigentlich ein Mineral aus dem Talkgeschlechte, das man in Kleinasien, auch in Ungarn antrifft. Der Meerschaum wird stückweise aus der Erde gegraben, und sein hauptsächlichster Gebrauch ist zu Pfeiffenköpfen. Er wird häufig nachgemacht; man erkennt aber die Unächten daran, daß man da, wo sie noch fett sind, auf ihnen mit Silber, Gold ꝛc. wie mit einer Bleifeder schreiben kann. An dem ächten Meerschaum färbt das Metall nur bräunlich, und mehr durch Eindruck. — Zerbrochene Meerschaumköpfe zu kitten: Man nehme fein pulverisirtes Schellack, streue es auf den Bruch, halte ihn über ein Kohlenfeuer, daß das Schellack fließt; dann drückt man die Stücke recht genau zusammen, weil dieser Kitt augenblicklich so fest wird, daß nicht das mindeste davon verrückt werden kann.

Meerschwalbe, ist auch in Deutschland nicht unbekannt, lebt an See'n und Flüssen von Fischen, zieht sich aber im Herbste wieder in wärmere Gegenden zurück. Das Fleisch ist sehr gut; die Federn können zu Betten gebraucht werden; der Vogel ist aber schwer zu schießen.

Meerschwein, ist in Brasilien zu Hause, wird aber aus Liebhaberey auch in Deutschland gehalten. Man

nährt es im warmen Zimmer, unter dem Ofen, mit Früchten, Getreide, Brod ꝛc. Es liebt die Reinlichkeit sehr, frißt wenig, schläft gerne, und vermehrt sich ausserordentlich stark. Das Fleisch wird nicht gegessen, und auch das Fell taugt wenig.

Meerzwiebel, wächst in sandigen Gegenden am Meere, und wird auch bey uns in Zimmern gezogen. Die Zwiebel ist schleimauflösend, aber eckelhaft zu nehmen. Man bereitet aber daraus einen Syrup, Wein, Essig, und den bekannten Meerzwiebelhonig, der im Husten, in Brust- und Halsbeschwerden vortreffliche Dienste leistet.

Mehl vor Milben zu bewahren. Man streift von frischen Ahornzweigen das Laub, und steckt jene in das Mehl. — Das Mehl gut aufzubewahren, breitet man es, aus der Mühle gekommen, gut aus, wendet es öfter um, siebt es und stampft es in Fässer.

Mehlbeerbaum, eine Art Hagedorn, welche in kältern Gegenden Deutschlands und in der Schweiz gefunden wird. Die Beeren kann man zum Branntweinbrennen gebrauchen; das Holz zu Flöten, Handgriffen, Achsen ꝛc.

Mehlwurm, wird in Speise-Kammern, Mühlen gefunden. Für Nachtigallen, und auch für andre Vögel, sind die Mehlwürmer ein köstliches Futter. Man zieht sie deßwegen eigens in irdenen Töpfen, und füttert sie mit Malz, Brod, und legt Lappen hinein, die man von Zeit zu Zeit mit Bier anfeuchtet.

Meierkraut, Färbe-Waldmeister, wächst auf Bergen und Hügeln wild; die Wurzel enthält einen Stoff zum Rothfärben. Man soll sie aber im Frühlinge sammeln, und im sauern Bier kochen. Auf schlechtem, steinigten Boden kann man sie statt des Krappes bauen, besonders dort, wo nicht einmal Haber wächst. Die Stengel fressen die Schafe; die Wurzel ist erst im zweyten Jahre brauchbar. — Auch der wohlriechende Waldmeister ist für das Vieh ein gutes Futter.

Meise, ein kleiner, lebhafter Singvogel, wovon es aber mehr als 30 Gattungen giebt. Sie rotten sich zusam-

men, tödten Grasmücken und andere Vögel. Sie nähren sich von Samen, vorzüglich aber von Schmetterlingseyern und Raupen, unter denen sie den Ringelraupen eifrig nachstellen.

Meisterwurz, eine Schirmpflanze, die gerne auf den Alpen wächst. Die ganze Pflanze, und vorzüglich die Wurzel, besitzt einen gewürzhaften Geruch, und einen brennenden Geschmack, was im Winter und Frühlinge besonders der Fall ist, und deßwegen um diese Zeit für die Apotheken gesammelt wird. Sie hilft gegen allerley Krankheiten. Auch braucht man sie in der Branntweinbrennerey, zu einem ätherischen Oel, und zum Schwarzfärben der Seide.

Melde, Gartenmelde, nimmt mit jedem Boden vorlieb, und braucht wenig Pflege. Man kocht sie wie Spinat, aber gewöhnlich mit andern Kräutern, Mangold, Kerbel ꝛc. Der Same verursacht Erbrechen. Stengel, Blätter und Blumen lassen sich in der Färberey benutzen, und geben einer mit Wismuth vorbereiteten Wolle eine dauerhafte grüne Farbe.

Melisse. Sie liebt leichten, warmen Boden, wird im Frühlinge durch Samen, im Herbste durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzt. Das Abschneiden zum Thee muß vor der Blüthe bey trockener Witterung geschehen; sonst schneidet man sie vor Winter ab, wo sie sich lange auf einer Stelle erhält. Der Thee treibt die Blähungen; durch Destillation erhält man den bekannten Melissengeist, das Melissenöl und Melissenwasser, gegen Lähmungen, Schwindel ꝛc. Auch machen die Blätter den Hauptbestandtheil des Karmelitenwassers aus. — Auch aus der Katzenmelisse, die wild wächst, gewinnt man ein wohlriechendes Oel.

Melone. Es giebt Spät- und Früh-Melonen, und viele Sorten. Melonen können nur im Mistbeet gezogen werden, wo der Pferdemist etwas höher, die Erde aber nicht über 8 Zoll tief seyn soll. Die Kerne sollen zum Pflanzen wenigstens 4 Jahre alt seyn. Man sät vom Februar bis Mai, um zu verschiedenen Zeiten Melonen zu haben. Unter

jedes Fenster setzt man 3 Pflanzen, und begießt sie nur wenig, nie nahe am Stamme; das Wasser hiezu muß überschlagen seyn. Wenn die Pflanzen 4 Blätter haben, kneipt man den in die Höhe wachsenden Stengel über dem zweyten Knoten ab, damit sie Seitenranken treiben, und auch von diesen nimmt man die Spitzen wieder weg. An jeder Ranke wählt man nur eine Frucht, und zwar die dem Hauptstamme am nächsten, stärkste und am längsten bestielte. Bey den frühen soll man nur drey, bey den späten fünf Früchte an der ganzen Pflanze lassen. Die jungen Pflanzen lieben vorzüglich frische Luft, deßwegen muß man bey jedem Sonnenblick ½ Zoll öffnen, und bald wieder schließen. Werden die Tage wärmer, so lüftet man mehr, und zieht sie im Sommer endlich ganz im Freyen. Zum Samen wählt man die reifsten, läßt die Körner einige Tage im Mark liegen, wäscht und trocknet sie dann. Die Früchte müssen ganz reif seyn, um sie genießen zu können; sie geben einen eigenthümlichen Geruch von sich, werden dann gepflückt, und auf ein paar Tage an einen kühlen Ort zum Nachreifen hingelegt. Man ißt sie nur roh, mit Zucker und Pfeffer gewürzt; häufiger Genuß macht aber Kolik, Krämpfe ꝛc. Die Kerne braucht man in der Medizin.

Mergel, eine Erdart, dessen Hauptbestandtheile Thon und Kalk sind. Auch Sand und Gyps findet sich manchmal darunter. Nach diesen Bestandtheilen erhält er seinen besondern Namen. Den Mergel trifft man oft in großen Lagern, selbst in den Niederungen an, z. B. in moosigen Gegenden. Er braußt in Säueren auf, und ist gewöhnlich braungrau. Der gelbe, braune und rothe ist nicht so gut. Dem Landmanne dient er als ein Düngungsmittel; dazu ist der Thonmergel der beste, besonders für hitzige Kalk- und Sandgründe, der Kalkmergel für schweren Boden, der Sandmergel für zähes, feuchtes Land. Die Wirkung dauert oft 10 Jahre. Gewöhnlich wird er rein, und nicht zu dicht, über die grüne Saat gestreut. Man muß aber mit dem Mergeln sehr vorsichtig seyn, nicht zu viel anwenden, und

nur alle 6 Jahre mergeln, unter der Zeit aber mit anderm Dünger dazwischen kommen.

Mergelschiefer, ein von Erdharz durchdrungener Kalkstein, der in verschiedenen Thalgegenden gefunden wird. Manchmal hat er Kupfer in sich, und wird dann geschmolzen, sonst aber zu Bausteinen gebraucht.

Messerklingen und Gabeln werden am besten mit Zinnasche, mit Branntwein angemacht, geputzt, wenn sie sehr rostig sind; sonst nimmt man bloßen Hammerschlag.

Meth, ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränke. Man braut den Meth gerne in der heißen Sommerszeit, nimmt auf eine Maß guten Honigs acht Maß frisches Brunnenwasser, läßt beydes zusammen in einem weiten Kessel bey sanftem Feuer ohne Rauch sieden, und schäumt es immerfort ab, bis es anfängt, klar zu werden. Soll der Meth bald weggetrunken werden, so braucht man ihn nicht dick zu sieden; soll er länger halten, so muß er ganz klebrig werden. Wenn er erkaltet, kömmt er in ein Faß, das noch 3 Zoll leer bleiben muß, damit der Meth gähren kann. Nun nimmt man Muskatblüthe = und Nüsse, Zimmt, Nägelein, Ingwer, und oft andere Gewürze, näht sie in ein Tuch, und hängt sie hinein. Wenn der Meth vergohren hat, läßt man ihn drey Monate lang wohl verspundet liegen, nach welcher Zeit er schon trinkbar ist.

Milben der Kleider, Meubeln, Federbetten. Mit Kampfer, Wermuth, Terpentin ꝛc. vertreibt man sie, oder hält sie davon ab. In Betten kann man Koloquinten, Wermuth ꝛc. unter die Federn mischen. Noch besser ist es, wenn man die Federn in Wermuthwasser mit Kochsalz wäscht, und wieder trocknet. — Mehlmilben vertreibt man, wenn man Stäbe von frischem Hollunderholze (schwarzem Hollunder) abschält, und in das Mehl steckt. Gegen die Käsemilben streut man kleingestoßenen, schwarzen Pfeffer auf die Käse. Oder: man lößt Salpeter in Wasser auf, und bestreicht die Käse damit.

Milch, eine gesunde Nahrung, die zur Bereitung vieler Speisen dient, aber auch kalt sehr gut ist. Mit der

Milch soll man sehr reinlich umgehen, sie nach dem Melken seihen, die Geschirre und die Keller reinlich halten. Je besser die Weide ist, je gewürzhafter und nahrhafter das Futter, desto besser wird die Milch. Daß sie beym Kochen nicht gerinne, rühre man vor demselben eine kleine Messerspitze voll Pottasche hinein. — Milch bey heißer Witterung aufzubewahren: ½ Loth Sal tartari zerläßt man in einer halben Kanne heißen Wasser. Von dieser Mischung gießt man einen Löffelvoll in eine Flasche Milch, und füllt sie ein paarmal in ein anderes Gefäß über, so hält sie 24 Stunden. — Sauere Milch wird versüßt durch 5 bis 8 Tropfen von einer gesättigten Auflösung von Pottasche. Butter kann man aber nicht mehr daraus gewinnen.

Milchkraut, eine kleine Pflanze, die gerne in der Nähe von Salzwerken wächst. Man kann es roh als Gemüse essen; für das Rindvieh aber ist es ein besonders gesundes, milchgebendes Futter.

Milisgras, wächst in schattigen Wäldern, hat einen fußhohen Halm, woraus man Strohhüte flechten kann. Der Same ist mehlreich, und kann ohne Nachtheil unter das Brod gebacken werden. Das Vieh frißt es nur gerne, wenn es noch frisch ist.

Milz. Wenn einen das Milz sticht, beuge man nur die Daumen in die Hand einwärts, und halte sie fest; es wird bald vergehen.

Mispelbaum. Er kommt fast in jedem Boden gut fort, doch am besten in einem etwas feuchten Mittelboden. Er verträgt schattige Lage. Zur Fortpflanzung nimmt man Kerne von recht schönen, großen Früchten, legt sie im Spätherbste einen Zoll tief, und bedeckt das Beet mit recht kurzem Mist. Sind sie aufgegangen, läßt man sie 2 Sommer stehen, dann versetzt man sie in die Baumschule. Sie wachsen langsam, sind als Hochstämme schwer zu ziehen, deßwegen mehr als Zwerg und Pyramiden. Beym Schneiden muß man die kurzen Fruchtruthen sorgfältig schonen. Am schnellsten geht ihre Erziehung durch Okuliren, Kopuliren und Pfropfen, auf Wildlinge, Quitten,

Birnen und Weißdornstämme. Dann tragen sie schon im dritten Jahre. Zur Spalier setzt man sie auf die Mitternachtseite. Die Früchte müssen einige Zeit liegen. Man nimmt sie erst im November ab. Ihr Genuß verursacht Verstopfungen; mit Zucker, Wein und Butter gedämpft, sind sie eine angenehme Speise.

Mistbeet. Die Lage der Mistbeete muß gerade gegen Mittag seyn, am besten an einer Wand, aber nicht eingeschlossen. Der Grund soll trocken und kiesig seyn. Zur Erde macht man Haufen von Holzerde, verfaulten Pflanzen, Auskehrig ꝛc. und läßt sie einige Jahre liegen. Sie müssen oft umgearbeitet und zuletzt gesiebt werden. Zur Einfassung nimmt man 2 Zoll dicke Bretter, und fügt einen Kasten zusammen, der hinten etwas höher ist. Die Fenster müssen genau an einander schließen. Auf die Weite eines jeden Fensters müssen Querhölzer eingelassen werden; die Seite des Kastens muß eine hervorstehende Leiste haben. Die Decken sind am besten von Roggen-Stroh, und müssen auf allen Seiten über die Fenster hinaus stehen. — Die Erde wird 3 Fuß tief ausgegraben, dann frischer Pferdmist in die Grube gelegt. Er muß gut aufgeschüttelt und von Klumpen rein seyn, auch nicht zu stark eingetretten werden. Nachdem der Kasten darüber gelegt, wirft man die gesiebte Erde hinein und macht sie eben. Die Dicke der Erde richtet sich nach den Gewächsen: Rettige — 8, Gurken und Salat — 6, Samen — 4 Zoll. Nun wird das Beet zugedeckt, und wenn es dampft, die Fenster etwas gelüftet. Aussen legt man einen Fuß breit Mist, den man immer mit frischem verwechselt. Nach 8 Tagen sät oder pflanzt man. Die größeren Pflanzen werden hinten, die kleinern vornehin gesetzt. Wenn die Witterung 2 Grade Kälte zeigt, dürfen die Decken nicht von den Fenstern genommen werden; überhaupt werden die Fenster nur bey Sonnenschein, 6 Grad Wärme, und nur ganz wenig, nicht immer auf einer Seite geöffnet. Das Begießen ist selten nöthig.

Mistel, eine Schmarozerpflanze, welche auf Obst- und Waldbäumen, besonders auf Birnbäumen wächst, und sich

von dem Safte derselben nährt. Sie trägt Beeren, welche einige Vögel fressen. Der Same ist sehr klebrig, hängt sich dann leicht wieder an andere Bäume an, und pflanzt so sein Geschlecht fort, daß oft ganze Stämme austrocknen. Indeß benutzt man die Beeren, mit Oel und Terpentin vermischt, zum Vogelleim; die Blätter frißt das Wildprett gerne.

Mistkäfer, hält sich in Pferd- und Kuhmist auf, und wird dadurch nützlich, daß er diesen Unrath wegräumt.

Möhre, gelbe Rübe, mit rothen, gelben und weißen Wurzeln; erstere sind die besten. Sie lieben sandigen, lehmigen Boden, wachsen sehr üppig im Mohrlande, wenn es nicht zu naß ist. Es muß recht tief gegraben und fett gedüngt, auch von Klumpen rein seyn. Man soll im Herbste kurzen alten Dünger untergraben. Ehe der Same gesät wird, soll man ihn erst gut zwischen den Händen reiben. An einem windstillen Tag ist es am besten. Wenn der Boden leicht ist, tritt man ihn etwas zusammen, und überzieht ihn leise mit der Harke. Die erste Aussaat kann schon im Herbste geschehen, wozu die rothen Carotten die besten sind. Im Frühjahr kann man bis Juli fortfahren. Im Herbste gräbt man sie aus, reinigt und verwahrt sie im Keller, in Gruben ꝛc. Zum Samen wählt man die geradesten, nicht die dicksten. Das Kraut schneidet man 2 Zoll hoch über der Krone weg. Im Frühjahr pflanzt man sie so tief, daß das Herz mit der Erde gleich steht. Wenn die Dolden braun werden, bringt man sie zum Nachreifen. Je stärker und angenehmer der Geruch des Samens ist, desto besser ist er. Das Kraut ist ein gesundes Futter für das Mastvieh, für Schweine, Pferde und Hühner. In der Küche werden sie auf manigfaltige Weise bereitet; auch geben sie einen guten Branntwein, und gepreßt einen vortrefflichen Syrup, der in Husten und Brustkrankheiten, oder als Umschlag bey bösartigen Geschwüren sehr gut ist. Zerschnitten und geröstet, ist es eines der gesündesten Kaffee-Surrogate. Roh gegessen vertreibt diese Rübe bey Kindern die Würmer; aus dem Samen wird ein citronenähnliches Wasser bereitet, das gegen die Blähungen wirkt. — Ihr Anbau verbessert schwere Böden.

Möve, ein Schwimmvogel, welcher eigentlich die Meeresküsten bewohnt, aber Winterszeit auch bey uns an vielen Flüssen angetroffen wird. Die Möven schreien unaufhörlich, leben von Fischen, Würmern, 2c. Sie können leicht geschossen werden; ihr Fleisch wird nicht geachtet, wohl aber werden die Federn geschätzt.

Mörtel, das Verbindungs-Mittel der Steine. Der haltbarste Mörtel, dessen man sich im Wasser und feuchten Orten bedient, besteht aus gutem Kalk, und aus Sand von Tropfsteinen, oder alten Dachsteinen. Man nennt diesen Mörtel Cement.

Mohn. Zum Anbau muß man vor allem denjenigen wählen, dessen Samenkapseln sich bey der Reife nicht öffnen. Der Mohn will mürben, gut gedüngten Boden. Die Aussaat geschieht Ende März, oder Anfangs April; später wird er gejätet und behackt. Im August wird die Pflanze behutsam ausgezogen, in Bündeln gesammelt, und zu Hause auf Tüchern gereiniget. Das Schäffel giebt 80 Pfund Oel. — Den Samen kann man auf einer Malzdarre von den Hülsen reinigen. Man schüttet sie auf ein Tuch, breitet ein andres darüber, und tritt die Köpfe mit den Füßen klein. Dann läßt man ihn durch ein feines Sieb laufen. — Man braucht den Mohnsamen vorzüglich zum Oel, das an Speisen süß und angenehm schmeckt. Sein Geschmack wird noch verbessert, wenn man den vierten Theil Borsdorfer-Aepfel, aber diese ganz klein geschnitten, darunter schlagen läßt. Auch dient das Mohnöl zum Brennen und zur Mahlerey; die Oelkuchen sind ein gesundes Viehfutter. Auch wird der Same auf Brod und Kuchen gestreut. — Macht man gegen Abend Einschnitte in die äussere Haut der noch grünen Samenkapseln, so quillt ein zäher, rothbrauner Saft hervor, von scharfem, widrigen Geruch. Dieß ist das Opium, läßt sich an der Flamme entzünden und im Wasser leicht auflösen. Sein wiederholter Gebrauch verursacht Auszehrung, Stumpfsinn 2c. Der beste kömmt aus dem Oriente und wird in der Medizin gebraucht. Auch gewinnt man Opium durch Auspressen der Blätter, Stengel

und der frischen Mohnköpfe; es ist aber nicht so wirksam. Die trockenen Stengel taugen zum Einfeuern.

Mondmilch, eine Gattung kohlensaueren Kalkes, welche in Gebirgen gefunden wird, und dadurch entsteht, wenn das Wasser durch die Felsenritzen durchseigert, die feinsten Theile auflöst, und mit sich fortreißt. Man kann sie zum Tünchen der Wände, und zum Reinigen grober Leinwand brauchen.

Mondraute, wächst auf trockenen, bergigen Wiesen, hat ehmals zu viel Aberglauben Anlaß gegeben, wird jetzt nicht mehr geachtet, besitzt jedoch zusammenziehende Kräfte.

Moos, Laubmoos, findet man allenthalben auf Steinen, Bäumen, auf der Erde und im Wasser. Sie dienen den zarten Wurzeln anderer Pflanzen zum Schutz; die Menschen benützen sie zum Ausstopfen der Polster, Sessel ꝛc. Wenn sich das Moos irgendwo zu sehr anhäuft, so kann man es durch Anbau von Ruchgras, oder durch Torfasche vermindern.

Morast, ein mit stillstehendem Wasser bedecktes Land, welches in diesem Zustande zum Anbau untauglich ist. Es auszutrocknen und das Wasser daraus abzuführen, ist zwar eine mühsame, aber überaus nützliche Arbeit, welche Mühe und Unkosten leicht wieder erstattet. Dergleichen Moore auszutrocknen, hat man vor allem darauf zu sehen, wo das Wasser herrührt. Kommt es von austrettenden Flüssen oder Bächen, so kann durch Aufführung starker Dämme den eindringenden Fluthen gewehrt werden; sind aber Quellen und Regenwasser die Ursache davon, so muß man das wilde Wasser in Teiche sammeln, oder durch Gruben und Kanäle ableiten. Mit dem daraus gewonnenen Erdreich kann man die niedrigsten Stellen erhöhen. Mit einer Wasserwage kann man die Gräben so einrichten, daß sie den nöthigen Fall bekommen, und daß also das Wasser freyen Abzug gewinne. Was man zum natürlichen Abfluß nicht bringen kann, muß durch Werkzeuge ausgepumpt, und die Tiefe mit Erdreich ausgefüllt werden.

Morchel, ein eßbarer Schwamm, wächst in den Frühlingsmonaten häufig in den Wäldern, die einen lockern Boden haben. Man kann sie an Fäden reihen und trocknen. In den Küchen braucht man sie zu verschiedenen Speisen, um ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben, auch kommen sie gepulvert an Fleischsuppen, oder sie werden mit Gewürz gekocht, mit Butter gebraten und besonders gespeist. Streut man Holzasche in Waldböden, so kommen in einer Nacht oft hunderte zum Vorschein; doch faulen sie gleich wieder.

Most, ist der aus verschiedenen Früchten, besonders aus Trauben gepreßte Saft. Die Trauben kommen in große Kuffen, welche etwas von der Erde erhaben stehen müssen. Sie werden darin von reinlichen Personen mit den Füssen wohl zertretten, damit der Saft durch ein Loch in ein untergesetztes Faß laufen kann. Von den Trauben sollen zuvor die Blätter und unreifen wohl ausgelesen werden. Das Tretten muß so fleißig geschehen, daß keine Beere ganz bleibt. — Man pflegt wohl auch die Trauben mit hölzernen Stempfeln zu zerstoßen. Ist auf diese Weise der meiste Saft gewonnen, so kommen die zerstoßenen Trauben in die Presse, um den Saft vollends zu gewinnen, der nicht von selbst abgelaufen ist. Auf die ausgepreßten Hülsen wird Wasser gegossen, und der Nachwein, Lauer, gemacht. Reißt man die Beeren von den Kämmen ab, und tritt sie allein, so wird der Wein besser. Was ohne Tretten abläuft, heißt Vorlauf, und ist der beste; was nach dem Tretten abläuft, der Vorschuß, oder bessere Wein. Nun läßt man den gewonnenen Most gähren und zapft ihn erst dann auf die Fässer ab.

Motten, auch Schaben genannt, soll man schon als Schmetterlinge mit Vogelleim fangen. In Waarenkammern stellt man große Laternen mit brennendem Licht hin, und beschmiert die Aussenseite mit Honig. Als Puppen tödtet man sie, indem man die Zeuge vom 15. August bis Mitte September gut ausklopft; als Räupchen, indem man die Tücher klopft, und gut ausbürstet, oder sie am Tage der

Luft aussetzt, oder mit verschiedenen starkriechenden Körpern durchräuchert, z. B. Horn, Tabacksblätter rc. Als Schutz gegen sie gebraucht man: Terpentin, Tannzapfen, Kampfer, Wermuth, Lavendel, Pfeffer, Juchten rc. — Bey kostbarem Pelzwerk gebraucht man noch die Vorsicht, daß man es in leinene Tücher einschlägt, und in wohlverschloßne Behälter legt. Aus Sopha's, Stühlen rc. bringt man sie, indem man scharfen Weinessig mit einigen Tropfen Schwefelsäuere vermischt, und auf einen glühenden Mauerziegel gießt.

Mücken, werden bey warmer, schwüler Luft oft lästig. Aus Zimmern vertreibt man sie, wenn man auf ein Kohlenfeuer, oder Stück Eisen, welches glüht, Kampfer legt. Oder man wasche sich mit Weinessig, bestreiche das Taschentuch mit Kampfer, so stechen sie nicht im Freyen. Gänsen beschmiere man die Ohren oft mit Baumöl. Auch starkes Tabackrauchen vertreibt sie. Wenn die Mücken am Abende hoch fliegen, wird am folgenden Tag gut Wetter; fliegen sie niedrig, so regnet es.

Münze, Krausemünze, ist eine nützliche Gartenpflanze, welche im Frühjahre und Herbst durch Zertheilung der Wurzeln, und den ganzen Sommer hindurch durch abgeschnittene Zweige leicht fortgepflanzt werden kann. Sie wächst in jedem Boden, und man pflanzt sie nach etlichen Jahren um. Durch Destillation erhält man ein ätherisches Oel; man braucht ferner diese Pflanze in Blähungen und Husten; in Milch gelegt, verwahrt sie dieselbe vor dem Gerinnen. Wenn aber die Kühe dieselbe fressen, so vergeht ihnen die Milch; für Schafe ist sie aber ein gutes Futter. — Noch giebt es andre Arten Münzen, welche mehr oder weniger gebraucht werden; die Pfeffermünze giebt ebenfalls Oel; die Polrymünze empfiehlt man als ein Mittel gegen die Flöhe, wenn man sie in Betten legt; die Ackermünze ist ein lästiges Unkraut, dem Vieh ungesund.

Maulbeere, Maulbeerstrauch, wächst häufig in sumpfigen Gegenden; die Beeren werden, gleich den Brombeeren, wegen ihrer kühlenden Eigenschaften sehr geschätzt, sie sind auch gut gegen Schwindsucht, Blutspeien rc.

Murmelthier, ein gutmüthiges Thier, das in hohen Gebirgen, besonders in Savojen, in der Schweiz, Tyrol 2c. gefunden wird. Im Winter erstarren und schlafen sie, sind eiskalt, und man kann sie hintragen, wohin man will, sie erwachen nicht. Erst mit den milden Frühlingstagen kommen sie wieder in das Leben. Es frißt Kräuter, Wurzeln, Insekten 2c., im zahmen Zustande Obst, Fleisch, Brod 2c. Zahm, und im warmen Zimmer gehalten, weiß es nichts vom Winterschlaf. Man kann es zu allerley Künsten abrichten; sein Fleisch wird gegessen, hat aber einen Oelgeschmack, ausser man legt es ins Wasser, salzt es ein, und räuchert es. Das Fell giebt ein schlechtes Pelzwerk.

Muskatenbohne, eine Gewürzbohne, der Muskatnuß ähnlich. Sie kommt aus Brasilien, und wird gegen die Ruhr gebraucht; auch gewinnt man aus ihr ein gutes Oel.

Muskatennußbaum, liefert das bekannte sehr geschätzte Gewürz. Er wächst auf den molukkischen Inseln wild, nun aber auch an andern Orten. Die Frucht gleicht einem Pfirsiche, doch ist das Fleisch nicht genießbar; die Umgebung der Schale aber liefert die sogenannte Muskatenblüthe, und inner der holzigen Schale ist die eigentliche Muskatnuß. Man kann das ganze Jahr hindurch an einem Muskatenbaume reife und unreife Früchte sehen; es wird auch jährlich dreymal geerndtet. Im Handel giebt es verschiedene Sorten; die beste kömmt von der Insel Neira. Aus der Nuß und der Muskatenblüthe gewinnt man kostbares Oel, beyde sind vortreffliche Gewürze für die Küche.

Myrte, gemeine, ein ziemlich hoher Baum in Afrika, dessen Beeren und Blätter gewürzhaft sind. In kleinen Sträuchen wird die Myrte auch bey uns in Treibhäusern, oder auch in Zimmern gezogen.

N.

Nachtigall, der angenehmste Singvogel, der sich in wärmern Gegenden gerne in schattigen Waldungen aufhält. Sie frißt Insekten, Raupen, Nachtschmetterlinge, Hollun-

derbeeren ꝛc. Wegen des vortrefflichen Gesanges wird die Nachtigall besonders häufig gefangen und in Käfigen gehalten. Im Frühlinge und im Herbste fängt man sie leicht mit Mehlwürmern in Leimruthen und in besondern Gruben, die in der Erde angebracht, und mit einem Fallthürchen versehen sind. In der Gefangenschaft dauert ihr Gesang bis in den 7ten Monat, und ist desto bezaubernder, je einsamer der Vogel zu seyn glaubt, weßwegen man den Käfig mit einem grünen Tuch bedeckt. Man füttert sie mit Ameiseneyern, Mehlwürmern, Spinnen, gekochten Rinderherzen, gehacktem Fleisch, in Milch eingeweichten Semmeln, ꝛc. Fehlen der Nachtigall, besonders im Winter, die lebendigen Insekten, so erkrankt sie leicht. Reichliches Futter darf ihr nicht fehlen. Sie wird oft mehr, als zwölf Jahre alt. — Abarten sind, die grüngelbe Grasmücke und der Sprosser. Ihr Gesang ist auch sehr angenehm, ihre Natur dauerhafter.

Nachtkerze, spanische Rapunzel, eine schöne Gartenpflanze, die wohl auch wild auf Anhöhen und in Gebüschen wächst. Die Wurzel giebt im Winter, wenn sie in kleine Scheiben geschnitten und mit Essig und Oel zubereitet worden, einen gesunden Salat, oder in Fleischbrühe gekocht, ein nahrhaftes Gemüse. Ihr Anbau ist übrigens wie der des Sellerie; man sät zu jeder Zeit, immer zwischen andre Gewächse, jedoch in keinen frisch gedüngten Boden.

Nachtschatten, schwarzer, mit 140 Gattungen, wozu auch die Kartoffel gehört. Sie haben alle, auch unter gewissen Umständen die letztere, nachtheilige Wirkungen auf die Gesundheit des Menschen. Den schwarzen Nachtschatten trifft man fast überall auf unbebauten Plätzen, Schutthaufen ꝛc. Das Kraut, noch mehr aber die Beeren, sind für Hausthiere giftig; in der Medizin gebraucht man sie manchmal. Der steigende Nachtschatten wird in Gräben, Hecken und an feuchten Plätzen gefunden, ist so giftig, daß 30 Beeren einen Hund in einer Stunde tödten können. Indeß dienen die getrockneten Stengel zu Reifen; die Rinde brauchen die Jäger zu einer Fuchs-Witterung. Der Korallen-Nachtschatten wird in Gewächshäusern gezogen.

N a c h t s c h w a l b e, ein nützlicher Vogel, der blos von Insekten lebt. Bey Tage sieht man sie selten, sie geht nur in der Nacht ihrer Nahrung nach, hält sich vom May bis September bey uns, besonders in den Nadelhölzern auf. Auf Bäumen sieht man sie selten. Daß die Nachtschwalbe den Kühen die Milch aussauge, ist eine Fabel.

N a c h t v i o l e, wovon es mehrere Gattungen giebt, welche man, der Blumen, und einige auch des lieblichen Geruches wegen, in Gärten zieht. Die Bienen holen von ihnen Nahrung; aus dem Samen der geruchlosen Nachtviole, die auch an Bergen wild wächst, kann man ein wohlschmeckendes Oel bereiten, weßwegen sogar ihr Anbau zu empfehlen ist.

N a g e l f l u h, besteht aus abgerundeten Kalksteinen, Quarz, Granit ꝛc., welche mit Thon oder Sand fast in einander verbunden sind. Die Nagelfluh bildet oft ganze Felsenmassen; man braucht sie zum Bauen, besonders zu Grundmauern.

N a s e, N a s e n f i s c h, aus dem Karpfengeschlechte. Man findet die Nasen in See'n und in Flüssen, oft in unglaublicher Menge. Ihre Nahrung sind Würmer und Kräuter. Das Fleisch ist weiß und schmackhaft, ist aber wegen der vielen Gräten nicht beliebt.

N a t r u m, mineralisches Laugensalz, findet man staubartig an Mauern, wie Salpeter, in Sümpfen ꝛc. Man gebraucht das Natrum statt der Pottasche zum bleichen und waschen der leinenen und wollenen Zeuge, zum Seifensieden, zum Färben, zum Glasmachen, als Düngsalz, zum Reinigen der Geräthe vom Fett, in der Medizin ꝛc.

N a t t e r, g e m e i n e, welche beynahe 200 Gattungen zählt. Darunter sind 31 giftig, und die gemeine Natter die giftigste. Sie ist dunkelgrau oder schwärzlich, lebt in dichten Nadelhölzern, z. B. im Thüringer Walde, unter Moos und Steinen, frißt Frösche, Eidechsen, Mäuse ꝛc. Wird sie gereizt oder getretten, so beißt sie mit lautem Zischen; der Biß ist unbedeutend; aber das Gift greift vorzüglich die Nerven an. Gefährliche Folgen verhütet man, wenn man

½ Quentchen Queckſilber mit 2 Quentchen arabiſchen Gummi in einem ſteinernen Mörſer reibt, nach und nach 6 Loth Brunnenwaſſer hinzu thut, 2 Quentchen Zucker und 2 Scrupel Enzian-Extract beymiſcht, und dieß alles auf einmal einnimmt. Andere trinken bloß Baumöl, und reiben die Wunde damit. Raubvögel freſſen die Natter ohne Schaden; auch wird ſie zu Brühen genommen, und als Stärkungsmittel in verſchiedenen Krankheiten empfohlen.

Natternkopf, Ochſenzunge, eine Pflanze, die häufig an Wegen, und als Unkraut auf Feldern wächſt. Sie liefert den Bienen Honig; das Vieh läßt ſie ſtehen.

Natternzunge, Speerkraut; man braucht dieſe Pflanze zur Reinigung der Wunden und Geſchwüre, und findet ſie in ſchattigen Gebüſchen, und auf feuchten Wieſen.

Nelke, gehört, mit den verſchiedenen Gattungen, zu den ſchönſten Zierpflanzen eines Garten. Aus den Blumenblättern bereitet man ein wohlriechendes Oel, und deſtillirt ein erquickendes Waſſer.

Neſſel, oder große Brennneſſel, iſt von vielfachem Nutzen. Ihre Wurzel dauert viele Jahre aus, wuchert im ſchlechteſten Boden ſtark um ſich, und macht denſelben nach und nach fruchtbar. Grün und gedörrt iſt ſie ein ſehr gutes Milchfutter für die Kühe und Schafe, weßwegen man ſie auf ſchlechten Aeckern als Futterkraut ziehen ſoll; man kann ſie jährlich 3 mal mähen. Jung und kleingehackt, iſt ſie für Gänſe und Enten ein nahrhaftes und geſundes Futter; die jungen Blätter und Sproſſen können wie Spinat gegeſſen werden, ſind blutreinigend, und werden in Griesſchmerzen empfohlen. Neſſelſamen unter das Pferdefutter gemengt, macht ihre Haare ſehr glänzend, und macht ſie ſtark. Ein Abſud des Krautes und der Wurzel liefert eine gelblich grüne Farbe; wenn der Same reif iſt, und die Stengel ſchwarz werden, ſchneidet man ſie ab, röſtet und bearbeitet ſie wie Flachs, verfertiget Stricke, Netze und grobe Leinwand daraus. — Die Hanfneſſel kann in ihren Stengeln wie Hanf bearbeitet werden.

Neubruch, heißt ein Stück Land, welches ausgestockt, umgerissen und urbar gemacht worden ist. Es erfreut sich 10 bis 25 Jahre der Zehentfreyheit; Neubrüche sind auch gewöhnlich in den ersten Jahren sehr fruchtbar, besonders wenn sie öfters gestürzt werden. Man besät sie am vortheilhaftesten mit Sommergetreid, z. B. mit Haber, Heidekorn ꝛc.

Neunauge, Pricke, ein Fisch, der in größern Flüssen in Menge angetroffen wird. Man fängt ihn im Winter und im Frühlinge vor der Laichzeit zu vielen tausenden. Frisch gebraten ist er eine gute, doch schwer verdauliche Speise. Auch wird er mit Essig und Gewürz eingemacht und geräuchert.

Nickel, ein glänzendes, sprödes Metall, das man in Bergwerken mit Eisen, Schwefel ꝛc., vermischt findet. Es enthält magnetische Eigenschaften; man gebraucht es nicht viel.

Nierenstein, ein Talkstein, welcher in Tyrol, in der Schweiz, in Schwaben ꝛc. gefunden wird. Er läßt sich schwer schneiden und poliren. Man macht allerley Gefäße, Messerhefte ꝛc. daraus.

Nießkraut, eine Giftpflanze, die auch in einigen Gebirgen Deutschlands gefunden wird. Die Wurzel ist sehr giftig, und kann, häufig genossen, sogar den Tod verursachen. Aeusserlich entzündet sie die Haut; dem Vieh macht sie Abweichen. Nur die Maulesel fressen die Blätter ohne Schaden. Gegenmittel ist: Kaffee, als Trank, und Klystire.

Nießwurz, schwarze, ist auch eine verdächtige Pflanze, wächst hie und da wild, wird auch in Gärten gezogen; denn man gebraucht sie in der Medizin. Wird die Wurzel pulverisirt, und als Taback geschnupft, so erregt sie ein gefährliches Niesen. Dem Rindvieh verursachen die grünen Blätter das Blutharnen.

Nußbaum, und zwar der Wallnußbaum. Er breitet seine Wurzeln sehr aus, kömmt fast in jedem Boden

fort, am besten im fruchtbaren, etwas lehmigen, mehr trockenen, als nassen. Er soll den kalten Winden nicht zu sehr ausgesetzt seyn. Man pflanzt ihn abgelegen, weil unter ihm nicht gut andere Pflanzen gedeihen. Man kann ihn nur durch die Nüsse fortpflanzen, welche man mit der grünen Schale im Herbste legt, oder im Winter im feuchten Sand bewahrt. Mit weichen Schalen legt man sie im Frühjahre. Man nimmt immer die größten, schönsten. In den ersten Jahren darf man die Bäumchen nicht schneiden, im zweyten nur die Seitenzweige wegnehmen. Oft versetzen ist ihnen schädlich. Das Ausputzen der alten Bäume muß im November und Dezember geschehen. Sorten: Pferdenuß, eine der größten, doch bitterlich, daher wenig geschätzt; große Steinnuß, hat bessern Geschmack; dünnschalige Nuß ist die beste unter allen; schwarze Wallnuß, giebt gar schönes Holz und Wurzelmasern, leidet nicht durch die Kälte. Weiße Wallnuß, trägt früh, und ist ausserordentlich fruchtbar. — Frisch, so lange sich das Oberhäutchen abnehmen läßt, schmecken die Nüsse am besten, sind gesund und nahrhaft. Sie geben ein gelbes Oel, das man zum Speisen, und besonders zum Mahlen gebrauchen kann. Alte Nüsse verursachen Heiserkeit und Sodbrennen; doch kann man ihnen ein frisches Ansehen geben, wenn man sie einen Tag lang in fetter Milch einweicht. Auch macht man aus den Nüssen guten Likör. Die Nußkuchen sind ein gutes Futter für das Vieh; die grünen Schalen benutzt man gegen Würmer, ein Absud davon tödtet die Regenwürmer, und giebt eine braune Beitze; deßgleichen die Blätter, welche die Pferde, Morgens gerieben, gegen die Insekten schützen. Die Rinde wird als Mittel gegen Zahnschmerzen empfohlen. Den größten Nutzen gewährt das Holz; bey jungen Bäumen ist es weich und weiß; bey alten hart und dunkelbraun, stark geadert und geflammt. Das Holz von erfrornen Bäumen ist nicht so dauerhaft; sonst nimmt es eine gute Politur an, dient zu Flintenschäften, Tischlerarbeiten rc.

O.

Obst aufzubewahren. Man nehme das Obst vollkommen reif vom Baume, ohne es zu drücken oder zu werfen, trage es in einem Korbe, und nicht in Säcken, nach Hause, breite es in einer Kammer aus, und bringe es nach 3 Wochen in einem trockenen Keller auf Horden, wo immer das Faule fleißig ausgelesen werden muß. — In Fässern wird es schichtenweise eingelegt, mit dem Stiel in die Höhe, und zwischen jede Schichte Hechel oder Kleyen gethan. Die Sorten, welche am spätesten reifen, kommen unten zu liegen. Die Fässer werden zugeschlagen, und bey starker Kälte dorthin getragen, wo das Obst nicht friert. Alle 4 Wochen muß man das Schadhafte auslesen. — Getrocknetes Obst bleibt lange gut, wenn es vom Ofen weg 8 Tage auf einem Boden ausgebreitet liegt, und dann in Strohkörbe oder Kisten gepackt wird. Man stellt es in trockene Kammern, wo es wohl 4 Jahre gut bleibt.

Obstbaumkrankheiten, und zwar **Gummifluß**, vorzüglich am Steinobst. Zeigen sich Ballen, Ritzen und dunkle Flecken, so schneide man diese Stelle so weit hinein weg, als das Holz rothgelb ist, kurz, bis sich wieder gesundes Holz zeigt. Man belegt dann die Wunde mit einer Salbe von ungelöschtem Kalk und Lehm, und bindet darüber ein Stück Leinwand. Ist die Stelle gar zu groß, so schneidet man anfangs nur wenig aus, streicht heißes Pech darauf, wiederholt dieses öfter, und legt zuletzt die Salbe auf. Wird die Rinde borstig und rissig, so schabt man sie bis nicht gar zu nahe an die innere graue ab. Werden die Blätter zu viel gelb, so fehlt es dem Baume an Nahrung, man muß ihm also frische Erde geben. — Den Brand zu vermeiden, soll man schon beym Versetzen Vorsichtig seyn, die Wurzeln nicht zu sehr beschädigen, oder beschneiden, und die beschnittenen mit Baumwachs verkleben. Auch soll jeder Baum wieder so zu stehen kommen, wie ehedem, z. B. Nordseite nach Norden. Am Anfange

kann man den Brand heilen durch Aderlassen, durch Schröpfen, indem man den Stamm von oben bis unten, jedoch nicht bis auf das Holz, aufritzt. Die Risse macht man gegen Norden. Hat der Brand zu sehr überhand genommen, so muß man die Stelle ausschneiden. — Der Krebs kann aus bösen Eigenschaften des Erdreiches entstehen, indem sich die aufwallenden Säfte zwischen der Rinde entzünden. Dann wird diese blätterig, und sieht inwendig schwarz aus. Man heilt ihn durch Ausschneiden. — Krankheiten der Bäume, deren Ursachen schwer zu ergründen, kann man dadurch heilen, wenn man die Erde wegräumt, ein Aas darauf legt, jedoch nie auf die bloßen Wurzeln, und die Erde wieder darüber deckt.

Obstessig zu bereiten: Man füllt den durchgeseiheten Saft der zerquetschten Früchte auf ein stark mit Essig durchdrungenes, oder mit siedend hineingegossenem Essig durchgebeiztes Faß, und veranstaltet im übrigen die Gährung wie beym Bieressig.

Ocher, eine Erde, welche aus verwitterten Erzen besteht, gelb oder röthlich ist. Man trifft sie meist in Kupfer- oder Eisengruben. Sie wird zum Mahlen und Anstreichen, und zum Färben des Leders gebraucht; in den Apotheken zu Pflastern, ausserdem zum Putzen der Spiegel und der Metalle. Je trockener, zarter und höher die Farbe ist, desto mehr wird er geschätzt.

Ochsenzunge, trifft man überall wild wachsend an, hat mit der Borage viel Aehnlichkeit, kann auch als Gemüse gekocht werden, und ist für das Vieh ein gutes Futter. Der ausgepreßte und mit Alaun gekochte Saft giebt eine grüne Farbe.

Odermening, Brechwurzel, wird an Wegen und in Hecken gefunden. Frisch hat das Kraut einen angenehmen Geruch, und wird von den Schafen gefressen. Man destillirt daraus ein wohlriechendes Oel, und braucht das Kraut auch gegen hartnäckigen Rheumatismus.

Oelbaum, ein sehr nützlicher Baum, der im Oriente, Griechenland ꝛc. wild wächst. Seine Früchte sind den

Kirschen, zuweilen den Zwetschgen ähnlich, werden roh und eingemacht gegessen; der Hauptnutzen aber, den man aus ihnen zieht, besteht darin, daß aus ihrem Fleische das vortrefflichste Oel gewonnen wird. Das im Pressen zuerst gewonnene Oel, ist das beste, und heißt Jungfern = Oel; das zweyte ist auch sehr gut, nicht so gut aber, was aus Kern, Schale und Fleisch zugleich gepreßt wird. Noch von geringerer Güte ist das, welches zuletzt, wenn die ausgepreßte Mischung noch einmal mit siedend heißem Wasser begossen ist, gewonnen wird. Die Güte des Oeles richtet sich auch nach der Verschiedenheit des Bodens; das beste ist das aus Lissabon, und aus den Gegenden vom Gardasee in Italien, dann aus der ehemaligen Provençe in Frankreich. Diese Oele sehen weißlichgelb aus, sind hell und flüssig, und haben fast gar keinen Geruch. Die geringere Sorte wird Baumöl genannt, sieht trübe aus, riecht und schmeckt unangenehm. — Man braucht das Oel zum Brennen und zum Speisen, in der Medizin gegen Brandschäden, gegen Gifte, und den Biß giftiger Schlangen 2c. Wird das Baumöl unter Kalk gemischt, so soll das Gemäuer dadurch nicht allein gegen Feuchtigkeit, sondern auch gegen Ungeziefer verwahrt bleiben. — Bey uns kommt der Oelbaum im Freyen nicht leicht fort, wenigstens trägt er keine Früchte. In den Gewächshäusern findet man welche, die Früchte tragen, aber nicht reif werden. — Oel zu reinigen, oder verdorbenes wieder gut zu machen, siehe Baumöl. — Oel wird bey uns auch aus verschiedenen Pflanzen, z. B. Mohn, Reps, Lein 2c. 2c. gewonnen.

Oelrettig, ein Schotengewächs, welches in China mit größtem Fleiße gebaut wird; denn der Same giebt, kalt geschlagen, ein vortreffliches Speise = Oel, und zwar die Hälfte seines Gewichtes. Der Ruß von diesem verbrannten Oel wird zur Bereitung der chinesischen Tusche gebraucht. Bey uns kommt dieser Oelrettig schwer fort, sein Anbau ist nur in mildern Gegenden zu empfehlen. Er verlangt ein lockeres, sandiges, niedrig gelegenes, sonniges, aber nicht frisch gedüngtes Erdreich, und wird im

April weitläufig ausgesäet; doch ist die Herbstsaat mehr zu empfehlen, weil diese weniger von Erdflöhen leidet. Man muß ihn vom Unkraute rein halten, und wie die Bohnen mit Stangen unterstützen. Wenn seine Stengel weiß aussehen, ist er reif, wird dann abgehauen, und gedroschen, auf Tüchern ausgebreitet, und erst nach 14 Tagen zu Oel geschlagen. Das Stroh fressen die Schafe, und die Spreu das Rindvieh.

Ohrwurm, ein schädlicher Käfer für Blumen, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Aepfel und Kohlgewächse. Man hänge Papiertüten verkehrt an Pflanzen oder Bäume, wo sie sich, so wie um geschabten Käse, häufig versammeln. — Im Ohr kann man den Wurm tödten, wenn man Baumöl hinein gießt, und ihn mit einem Hölzchen herauszieht.

Okuliren der Bäume, Rosensträuche rc. Das Okuliren geschieht im Frühjahre, wenn der Saft eintritt, oder um Johannis, beym zweyten Safttrieb, und heißt: auf das treibende Auge. Durch das Frühokuliren gewinnt man fast ein ganzes Jahr. Der Saft muß schon im Stamme seyn, die Rinde sich gut vom Holze lösen lassen. — Ferner geschieht das Okuliren im August, auf das schlafende Auge, weil dasselbe in diesem Sommer nicht mehr treibt. Dieß hat den Vorzug, daß der Frost dem jungen Reise nicht mehr schaden kann. Zu Okulir-Reisern wählt man Sommertriebe von gesunden, fruchtbaren, nicht alten Bäumen, aus dem Gipfel, von der sonnenreichsten Seite. Sie müssen völlig verholzt und nicht zu jung seyn; auch soll man von einem Zweige nur die mittelsten Augen nehmen. Sind die Reiser zu saftig, so schneidet man die Blätter weg, und steckt sie Nachts in die Erde. Jedes Auge, welches gedeihet, ist in 8 Tagen vollkommen angewachsen, was man an dem halben Blattstengel erkennt, den man am Auge gelassen, wenn er nehmlich grün ist; ist er aber welk, das Auge klein und vertieft, so hat es nicht angeschlagen. Im Frühlinge nimmt man nothwendig Reiser vom vorigen Triebe. — Man macht im Edelreise einen Querschnitt über

dem Auge bis auf das Holz; von diesem Schnitte macht man auf beyden Seiten einen andern nach unten, so daß beyde in der Länge eines Zolles zusammen kommen. Nun sucht man mit einem Abschieber das Auge mit der Rinde vom Zweige los zu machen, und schneidet das Blatt am Auge bis zur Hälfte des Stengels ab. — In diesem Schilde muß das Auge mit dem Keime heraus gekommen seyn; bleibt dieses Knöpfchen am Zweige zurück, so hat der Schild inwendig ein kleines Loch, und ist gänzlich untauglich. — Nun macht man an einer glatten Stelle des Wildlings einen Querschnitt, und zieht dann von der Mitte desselben einen andern unterwärts. Hierauf löst man die Rinde vom Holze, und schiebt den Schild mit dem Auge hinein, jedoch so, daß letzteres heraus steht. Nun verbindet man die Stelle mit Bast, oder mit einem, mit Baumwachs bestrichenen Bande. Die Rinde des Schildes muß auf der Rinde des Querschnittes am Wildlinge aufsitzen, und besonders müssen die grünen Rinden genau zusammen treffen. Je schneller das Geschäft verrichtet wird, desto besser ist es, besonders beym Steinobst. — Bey starken Winden, großer Hitze und beym Regen soll man nicht okuliren; nach einem warmen Regen aber gelingt es vorzüglich gut. Die Augen und Zweige unter der Okulirstelle werden alle weggeschnitten, auch die meisten Seitenzweige über derselben, aber den obersten Trieb schont man. Die frühern Obstsorten okulirt man zuerst. Steinobst muß stets auf Sommertriebe okulirt werden. Wenn das Auge angeschlagen hat, schneidet man den Stamm einen Zoll über demselben schräge ab, so daß die Spitze über dem Auge bleibt.

Oleaster, wilder Oelbaum, wächst in Italien, auch in Böhmen wild, und kann auch anderswo in Deutschland wohl fortgepflanzt werden. Die Blüthen haben einen betäubenden Geruch. Er läßt sich durch Samen und Ableger leicht fortpflanzen, liebt besonders feuchten Boden, und taugt zu Hecken. Seine Früchte werden gegessen, sein Holz wird verarbeitet, und aus den Zweigen und Blättern erhält man eine grüne Farbe.

Onix, ein sehr schöner, harter, halbdurchsichtiger Edelstein, welcher in Ostindien ꝛc., aber auch in Böhmen, Sachsen, Zweybrücken und Schlesien gefunden wird. Man verarbeitet ihn zu Kunstsachen, Dosen, Ringen ꝛc.

Opal, edler, ein milchweißer, nicht sehr harter Kieselstein, der in Oberungarn gefunden wird. Wegen seiner Schönheit, und seiner Farbenspiele, rechnet man ihn zu den Edelsteinen; er wird zu allerley Schmuck, zu Ringen, Hals- und Ohrgehängen ꝛc. verarbeitet. Durch Glasflüsse sucht man diesen Stein nachzumachen.

Orfe, Frauenfisch, ein prächtiger Fisch aus dem Karpfengeschlechte, der sich in den süßen Gewässern des südlichen Deutschlands aufhält, und bey uns in Teichen sehr häufig zur Zierde gehalten wird. Der Rücken ist gelb, der Bauch silberweiß. Seine Nahrung sind Insekten, Würmer, fette Erde. Ausser dem Wasser stirbt er bald; sein Fleisch ist wohlschmeckend, wird aber selten gegessen.

Orleanbaum, wächst in der neuen Welt an Wegen wild, und wird von den dortigen Europäern häufig gezogen; denn aus den Samenkörnern wird eine prächtige rothe Farbe bereitet, welche in Kügelchen oder Täfelchen geformt zu uns kommt. Der gute Orlean muß hochroth aussehen, und einen violenartigen Geruch haben, auch im Wasser sich ohne Salz auflösen. Die Mahler brauchen ihn zu Wasser- und Oelfarben und zu Firnißen. In der Färberey werden Seiden-, Linnen- und Wollen-Zeuge damit orangengelb gefärbt. Wird er mit Wein angemacht, so ist die Farbe ungemein dauerhaft. Bey uns kömmt der Baum nur in Treibhäusern fort, und will sehr warm stehen.

Orseille, eine Flechte aus der Levante, womit man roth und violett färbt.

Osterluzei, Waldrebe, wächst im südlichen Deutschland in schattigen Gebäschen wild, wird auch in den Gärten gezogen, wo sie den Winter ausdauert. Man braucht die bittere Wurzel gegen Gicht und gegen die Knochenfäule ꝛc. Die pulverisirten Blätter werden mit Nutzen bey Geschwüren der Pferde angewendet.

P.

Palme, ein prächtiger Baum, der aber nur in heißen Ländern ohne Kultur fortkömmt, und nur mit Mühe nach Italien oder Spanien verpflanzt werden kann. Sie liefert den Einwohnern der dortigen Gegend Speise, Trank, Materialien zur Kleidung, Wohnung ꝛc.

Panther, ein furchtbares Raubthier, welches Asien und Afrika bewohnt. Das Fleisch wird von den dortigen Einwohnern gegessen; das Fell zu Pferdedecken zu uns gebracht.

Papagay, wovon es mehr als 150 Gattungen giebt. Sie haben allerley Farben, lernen einige Worte nachsprechen und dienen sonst zur Unterhaltung, weßwegen sie aus andern Welttheilen zu uns gebracht werden.

Pappel, und zwar die schwarze Pappel; sie liebt einen milden, frischen Boden, und kömmt am besten an den Ufern der Flüsse fort. Man kann von ihr fast alles benutzen. Aus den Blüthenkätzchen erhält man ein schmutziges, gelbes Wachs, das gut brennt, und nicht übel riecht. Aus den Blätter = Knospen macht man eine Salbe gegen Gichtschmerzen; für Hirsche und für Schafe ist das Laub ein gesundes Futter. Die Aeste und Zweige benutzen die Faßbinder und Korbmacher, die Rinde kann man statt des Korkes gebrauchen, auch giebt sie vortreffliche Lohe, und eine gelbe Farbe, wie das Laub. Das Holz nimmt leicht die Farbe des Mahagonien = Holzes an, und übertrifft letzteres noch oft an Schönheit und Güte. Es dient zur Befestigung der Ufer, und kann lange im Wasser liegen; Die Aeste und Zweige kann man abköpfen, und als Brennholz benutzen; die Wolle kann leicht die Stelle ausländischer Baumwolle vertretten, wenn sie mit ¼ ächter, oder mit ¾ Schafhaaren vermengt wird. Durch Samen, Wurzelschosse und Stecklinge ist dieser Baum leicht fortzupflanzen. — Die weiße Pappel pflanzt man am leichtesten durch Stecklinge fort; sie werden beym Einsetzen nicht eingetretten, sondern mit Wasser eingeschlämmt. Die Wurzel giebt vortreff=

lichen Maser. Sonst wie die schwarze Pappel. — Die Silberpappel wächst schneller, als die vorigen.

Pastinak, ein Küchengewächs, liebt tiefen, kühlen Boden, man düngt am besten im Herbste. Im nassen und fetten gedeiht er nicht. Man sät sehr früh, aber nur dünne, auch im Herbste. Sonst werden Pflanzen und Früchte wie die gelben Rüben behandelt, so auch der Same. Von Johannis bis Michaelis sind die Wurzeln zum Verspeisen tauglich; später werden sie holzig, und zweyjährige werden sogar der Gesundheit nachtheilig. Die Wurzeln nimmt man Ende August auf, und legt sie im Keller in Sand. Man ißt sie gekocht oder roh mit Essig, Oel und Pfeffer als Salat. Dem Vieh sind sie ein gesundes, nahrhaftes Futter; das Kraut aber frißt keines, daher der wilde Pastinak auf den Wiesen ausgerottet werden muß.

Pechstein, ein spröder, meistens brauner Stein, der hin und wieder in Deutschland gefunden wird. Man braucht ihn blos zum Pflastern und zu Chausseen, oder als Baustein.

Pelikan, Beutelgans, gehört zu den Schwimmvögeln, und wird in Afrika, in Kleinasien ꝛc. gefunden. Er hat vor seiner Brust einen Kropf, worein er seine Speisen, z. B. Fische sammelt, und dann seine Jungen damit füttert. Daraus ist die Fabel entstanden, als ob der Pelikan sich den Leib aufhacke, um mit seinem eigenen Blute seine Kinder zu füttern. — Seine Haut wird als Pelzwerk benutzt; seine Federn werden wie die Eiderdunen geschätzt.

Pelzwerk über Sommer aufzubewahren. Man klopfe es gut aus, und wickle jedes Stück in ein leinenes Tuch, und lege es in einen Kasten von Föhrenholz. Der Kasten wird wohl verschlossen in ein Gewölbe, oder in einen trockenen Keller auf Bretter gestellt. Alle 6 Wochen bringt man das Pelzwerk an die frische Luft, durchklopft jedes Stück, und packt es wie vorher.

Perlenmuschel, welche die kostbaren Perlen, wovon die orientalischen die schönsten, kostbarsten sind; doch giebt es auch solche in Sachsen, Böhmen, Bayern, u. s. w.

Die vollkommen runden werden höher geschätzt, als die birnförmigen. Sie haben ihr Entstehen in den Muscheln von Schalthieren, wenn solche durch einen Stich oder Stoß verletzt werden. So ist es z. B. vortheilhaft, wenn man Sandkörner in die Muscheln zu bringen weiß. Diese umzieht das Thier mit einer Materie, woraus sich zuletzt die Perle formirt. Die schönsten Perlen werden mit der Zeit schmutzig und weiß. Man kann ihnen den vorigen Glanz geben, wenn man sie in Brodteig knetet, und darin ausbacken läßt. Unächte Perlen macht man aus Glas, Fischschuppen, Krebsaugen ꝛc. Aus den Muscheln schneidet man auch die Perlmutter, woraus verschiedene Kunstsachen verfertiget werden.

Perlgras, ein gutes Futtergras, das auf steinigtem und dürrem Boden leicht fortkömmt. Es ist süß und saftig, und wird von Pferden und Schafen gerne gegessen. Es giebt noch andre Gattungen, wovon das glatte gerne auf Moosböden wächst, und das blaue, wovon man die langen Halmen zur Reinigung der Tabaksrohre braucht.

Perlhuhn, ein schöner Vogel, aus Afrika stammend, der nun aber auch auf unsern Hühnerhöfen nicht selten ist. Lästig ist sein lautes, durchdringendes Geschrei; es frißt Körner, Brod, Kartoffeln ꝛc. Die Eyer sind schwarz gesprengt, und von angenehmem Geschmacke. Legt man sie einer gemeinen Henne unter, so sind sie in 25 Tagen ausgebrütet; die Perlhennen selbst sind im Brüten etwas sorglos. Das Fleisch der jungen Hühner wird sehr geschätzt; das der Alten wird gedämpft.

Petersilie, das bekannte Küchengewächs, das man vom Herbst bis in den August in jede Bodenart säet, reihenweise auf ein Beet, oder als Einfassung; doch muß tief gegraben, und anfangs viel begossen werden. Es giebt Kraut = und Wurzelpetersilie. Erstere sät man in schattige Stellen, und öfter; letztere behandelt man wie die gelben Rüben. Winters die Wurzeln im Keller in Sand gelegt, ohne das Herz zu bedecken, treibt das Kraut frisch. Zum Samentragen wählt man die geradesten Wurzeln. — Wurzeln und Kraut kommen an Speisen und Suppen, sind gesund und harn=

treibend; Personen von schwachen Nerven sind sie nachtheilig. Bei Schafen sind sie ein gutes Mittel gegen die Raude; aus dem Samen bereitet man in den Apotheken ein ätherisches Oel. Den Samen gestoßen und mit Fett vermischt, kann man die Kopfläuse vertreiben. — Petersilie einzumachen: Man hackt die Petersilie, reibt sie mit vielem Salze durch, und verwahrt sie in einem wohlverbundenen Glase. — Die Blätter trocknet man auf dem Ofen, reibt sie durch einen Durchschlag, und bewahrt sie ebenfalls in Gläsern.

Pfau, einer der prächtigsten Vögel, der aus Ostindien in alle übrigen Welttheile gekommen ist. Man hält ihn auf Hühnerhöfen mit anderm Geflügel; er verträgt sich aber mit demselben nicht gut. Vorzüglich schön ist sein Schweif, wenn er damit ein Rad schlägt, und sich die Sonne in den Farben der Federn tausendfältig spiegelt. Das Pfauenweibchen legt im Frühjahre ohngefähr 12 Eyer, die man einer Truthenne zum Ausbrüten unterlegen muß. Nach 28 Tagen kriechen die Jungen aus, werden mit Brodkrumen, Milchsemmeln, zerhackten Eyern, Grütze ꝛc. groß gezogen. Brennnessel sind ihnen schädlich. — In den Gärten sucht der Pfau die Würmer auf, und frißt gerne frische Kresse. Die Blüthe des Fliederbaums ist ihm tödtlich. Er wird wohl 24 Jahre alt. — Läßt er seine widerliche Stimme oft hören, ist er unruhig, und fliegt er auf die Dächer, so bedeutet dieß Regen, und im Sommer Gewitter. — Sein Nutzen ist übrigens unbedeutend. Jung ist sein Fleisch schmackhaft, alt taugt es nichts. Die Federn braucht man hie und da zu Putzarbeiten.

Pfeffer, dieses bekannte Gewürz kömmt von einem Strauche, der den Weinreben ähnlich ist. Er trägt erbsengroße Beeren, welche anfangs grün, dann scharlachroth aussehen, und die eigentlichen Pfefferkörner sind. Er wächst in Ostindien, und wird dort mit großem Fleiße gezogen. Es giebt schwarzen Pfeffer, wenn die Beeren unreif abgepflückt werden, wo er dann schärfer, brennender ist; und weißen, wo sie vollkommen reif sind. Diese sind nicht so scharf. — Der Pfeffer kömmt durch den Handel beynahe durch die ganze

Welt. An den Speisen ist er ein gesundes Gewürz. Gestoßen, oder in ganzen Körnern, 3 Stück des Morgens nüchtern auf Brod genommen, dient er zur Stärkung des Magens. Pulverisirt auf den Kopf gerieben, tödtet er die Läuse, und in Milch eingeweicht die Stubenfliegen. Für Schweine ist der Pfeffer tödtlich.

Spanischer Pfeffer; dieses ziemlich bekannte Gewächs stammt aus Amerika, und wird bey uns der schönen rothen Schoten wegen in den Gärten gezogen. Er verlangt ein wohlgedüngtes, sonniges Erdreich und öfteres Begießen. Die Schoten nimmt man manchmal zum Einmachen der Gurken; auch bedienen sich ihrer die Branntweinbrenner zur Schärfung des Branntweins.

Pfeilkraut, ein nützliches Gewächs, welches an Gräben und Flüssen, und in Sümpfen angetroffen wird. Die knollige Wurzel ist eßbar, und verdient im sumpfigen Thonboden, wo nichts wächst, wenigstens als gute Speise für die Schweine angebaut zu werden.

Pferch, Hürde, ist ein mit Horden umgebener Raum, worein die Schafe auf den Brachfeldern über Nacht getrieben, d. i. gepfercht werden, um den Schafmist zu erhalten. Man bedient sich des Pferchens nur auf weit entlegenen Feldern, wo sonst der andere Dünger schwer hinzubringen ist. Ende März kann man das Pferchen mit den Hammeln anfangen, später mit den Mutterschafen rc. Alle Tage werden die Pferche weiter gerückt, so lange, bis der ganze Acker überdüngt ist. Sehr vortheilhaft ist es, den Schafmist sodann gleich unterzupflügen, weßwegen man den Pferch nach der Länge fortrücken soll. Bey Nachtfrösten soll man die Heerde heimtreiben, so auch, wenn kaltes, nasses Herbstwetter einzutretten pflegt, oder wenn es Mangel an Weide giebt. Hirt und Hunde müssen dabey sehr wachsam seyn.

Pferd, das schönste, edelste und stolzeste Hausthier. Verwildert findet man es in den polnischen Wäldern, in Amerika, und in andern Ländern. Man fängt sie mit gelegten Schlingen, oder auch dadurch, daß man ganze Felder umzäunt, und sie dann wie in ein Fischernetz treibt. In

wenigen Tagen bringen etliche Reiter große Schaaren von Pferden nach Hause. Man macht sie dann durch Hunger zahm, und richtet sie dann erst zum Reiten und Fahren ab. — Durch Cultur hat das Pferd an Schönheit und Bildung unendlich gewonnen. Man hat gegenwärtig verschiedene Raçen von Pferden: das arabische ist das schönste und schnellste, kann alle Strapatzen ausstehen, nimmt mit schlechtem Futter vorlieb, und kann 2 Tage ohne Wasser seyn. Von ihm stammen die schönsten Pferde in den meisten Ländern ab. Das barbarische Pferd hat einen kleinen Kopf, dünne Mähnen, und schwimmt sehr gut. Das tartarische ist von mittlerer Größe, und hat einen dicken Kopf. Das spanische hat einen großen Kopf, und lange Ohren; es ist hurtig, stolz, und taugt an Kutschen. Das englische Pferd ist schnell, hochbeinig, und hat eine gekrümmte Nase. Seine Schnelligkeit im Wettrennen ist bewunderungswürdig. Das friesländische hat einen starken Körperbau, kurzen Kopf, ist dauerhaft, und gut zum Ziehen. Das dänische hat einen großen Kopf und dicken Hals, ist sehr dauerhaft und ein vortreffliches Kriegspferd. Das neapolitanische hat einen vollkommenen Wuchs, ist aber stolz, eigensinnig, ungelehrig, zieht und lauft sehr gut. Das polnische ist klein, aber dauerhaft und geschwind, ermüdet nicht leicht. Das ungarische eben so; nur ist es von festerm Baue. Das rußische ist klein, bauchig, aber dauerhaft. Das türkische ist von schmaler Brust, hohem Rücken, dünnem Schenkel; es ist jähzornig. Das isländische ist das kleinste, ist dauerhaft und bösartig. Das deutsche hat mittelmäßige Größe, großen Kopf, kurzen Hals, starken Körper. Es giebt die besten Zugpferde. Unter den deutschen Pferden sind die Hollsteiner und Mecklenburger die besten. — Wo gutes Wiesenheu im Ueberfluße gewonnen wird, oder wo niedrig liegende Weiden zu keiner andern Benutzung sich schicken, kann die Aufzucht junger Pferde sehr einträglich werden. — Um gute Pferde zu ziehen, muß man vorzüglich darauf sehen, daß der Hengst und die Stute von guter Raçe, und nicht zu jung, der Hengst wenigstens 6 — die Stute 4 Jahre alt

sind. Aus den Eckzähnen der Pferde kennt man ihre Jahre bis in das achte. Sie sind ausgehöhlt, haben in der Höhlung einen schwarzen Kern (Bohne), wornach das Alter berechnet wird. Bis in das 6te Jahr sind die Hundszähne sehr spitzig, alsdann werden sie stumpfer, im 10ten Jahre ganz stumpf. Von dieser Zeit an wird das Alter ungewiß. Eine trächtige Stute kann mäßig arbeiten bis an das Ende ihrer Trächtigkeit; nur darf man sie nicht schlagen oder stoßen, oder an die Deichsel spannen. Einige Zeit vor dem Werfen gebe man ihr Schrott- oder Leinkuchengesöff, wovon sie reichliche Milch erhält. Bey dem Werfen ist selten mehr zu thun, als sie in einen besondern Stall zu bringen, wo sie nicht von andern Pferden beunruhiget werden kann. Einige Hilfe ist selten dienlich, wenigstens muß man damit nicht sehr schnell, wie bey allen Thieren, bey der Hand seyn. Erst dann, wenn man sieht, daß eine ungewöhnliche Lage des Fohlens die Geburt erschwert, kann man versuchen, es mit großer Behutsamkeit zu wenden. Ist das Fohlen einige Wochen alt, so kann man die Stute wieder mäßig arbeiten lassen, erhitzt sie aber nicht.

Länger, als ein Vierteljahr soll man das Fohlen nicht saugen lassen, und damit es nach dem Absetzen nicht herunter kommt, gewöhne man es bey der Stute schon an das Fressen. Sie lernen es gewöhnlich spielend an Heu und Brod. Das beste Futter für ein abgesetztes Fohlen ist Haber, mit recht feinem Strohhäcksel und feinem guten Heu. Im zweyten und dritten Jahre thut man gut, es ohne Körner, mit bloßem Heu, aufzuziehen; die Pferde werden dauerhafter. Das Heu muß aber ganz vorzüglich nahrhaft seyn. Im Sommer giebt man zwey- und dreyjährigen Fohlen Grünfutter im Stalle, oder man treibt sie auf die Weide. Uebrigens halte man sie rein, und putze sie fleißig. — Die Hengstfohlen läßt man schneiden, wenn sie zwey Jahre alt sind. Man wählt hiezu mäßig warme Witterung, am besten Anfangs Mai. Einige Tage nach dem Schnitte muß das Thier ganz vorzüglich in Acht genommen werden, weil diese Zeit eigentlich die gefährlichste ist. Man muß die Wun=

de öffnen, das Thier mäßig bewegen, mit dem Futter in Acht nehmen ꝛc. Gegen Ende des dritten Jahres kann man anfangen, das Pferd zu benützen; und nun bleibt es, wenigstens zur Feldarbeit, wohl 20 Jahre brauchbar. Nach der Aufzucht trägt zur Dauer eines Pferdes Ordnung und Reinlichkeit vorzüglich bey; selbst im Arbeiten soll Regelmässigkeit seyn. — Die Hauptkrankheiten der Pferde sind: Darmgicht, Windkolik. Sie rührt gerne von Würmern her, die sich regen, wenn das Pferd viel Hülsenfrüchte bekommt. Man giebt laulichte Klystire mit Wasser, Salz und Seife, und zugleich 2 Loth Huflattig, 1 Loth Kümmel pulverisirt, und mit Honig zu einer Latwerge gemacht. Ist der Leib hart, und das Pferd sehr warm, so giebt man Klystire von Leinsamen und Chamillen in Wasser gekocht, mit etwas Baumöl, und alle 2 Stunden ein Pfund Lein= oder Baumöl. Aderlassen ist auch gut. — Druse, welche dem Schnupfen ähnlich ist; entsteht leicht von unreinem Futter, oder wenn das Pferd vom Schneewasser zu trinken bekommt. Man befördere die Ausdünstung des Pferdes, halte es warm, füttere Disteln, Meerrettig, Haberschrot, laulichtes Wasser mit Gerstenmehl und Honig vermischt, oder man gieße einen laulichten Trank von einer handvoll Hollunderblüthe in einem Schoppen Ziegenmilch gekocht, mit 1 Theetasse Baumöl vermischt, 3 Tage nach einander durch die Nase, damit der Schleim flüssig werde. — Der Rotz. Ein wirklich rotziges Pferd ist unheilbar; alle Geräthe von ihm müssen verbrannt werden. Pferden, die als rotzig verdächtig sind, gebe man: pulverisirten Enzian und Alant=Wurzel von jedem 4 Loth, Spießglas 8 Loth, Schwefelleber 4 Loth, süßer Merkur 1 Loth, Terpentingeist 6 Loth, mit Wachholdersälze vermischt. — Maucken; die Füße schwellen, wenn das Pferd nicht reinlich gehalten wird. Man lege alle Stunden Tag und Nacht lang frische warme Kuhfladen 2 bis 4 Finger dick in einen Lappen um die Füße, gebe kein Gras, und wasche den Schaden 2 bis 3 mal mit Blausäuere. — Strengel (Bräune): man gebe öfter Klystire von Chamillenwasser, Leinöl und Salpetersalz. Dann brauche man alle 3 Stun=

den folgende Latwerge: Doppelsalz 8 Loth, Salpetersalz 4 Loth, pulverisirte rothe Enzian-Wurzel 6 Loth, und Hollundersulz nach Bedarf. — Die Flußgalle; ein weißer, fetter Buckel an den Knien, der voll gelber Materie ist. Man öffne ihn mit einer Lanzette, streiche Morgens und Abends frischen Eyerdotter in die Wunde, bis keine Feuchtigkeit mehr heraus läuft. — Steingalle, ein dunkelrother Fleck an den Hufen. Man schneide ihn aus, drücke das Blut rein aus, und tröpfle Schwefelgeist in die Wunde. — Der Koller. Das kranke Pferd soll die Sonne nicht bescheinen. Eine leichte Aderlaß und Klystire von Chamillenwasser sind anzuwenden; zugleich gebraucht man alle 4 Stunden folgenden Trank: Chamillenwasser 3 Quart, Salpetersalz und Doppelsalz, von jedem 2 Loth, Brechweinstein 2 Quentchen. Das Maul wasche man öfter mit Gerstenwasser, Mehl und Honig aus. Den Kopf benetze man mit kaltem Wasser. — Die Räude. Man wasche das Pferd öfter mit Lauge, Kalk, Hühnermist, und lege warme Decken auf. — Ausser seinen vielen Diensileistungen kann man im Nothfalle auch das Fleisch der Pferde essen; die Haut giebt ein gutes Pfund- und Sohlenleder; die langen Haare dienen zu Fiedelbögen, Knöpfen, Zeugen ꝛc.; die kurzen, gesotten, zum Ausstopfen der Sessel, Matratzen ꝛc. Die Winterhaare, welche beym Striegeln ausfallen, lassen sich gut mit der Schafwolle vermischen und spinnen. Die starken Sehnen am Fuße gebrauchen die Orgel-Bauer; die Hufe Kammmacher und Drechsler; die Blase giebt gute Tabacksbeutel; aus den Zähnen macht man Knöpfe u. a. Mit dem Fett am Halse wird das Leder beschmiert; der Pferdemist eignet sich wegen seiner besonderen Hitze am meisten zu Frühbeeten. Wird das Fleisch, statt begraben, in Salpeter gelegt, so verändert es sich in Zeit von 3 Tagen in eine Art Fett, (Spermaceti) woraus man Lichter ziehen kann.

Pferdestall, was dazu erfordert wird. Der Boden muß so beschaffen seyn, daß die Pferde darauf ihre Hufeisen nicht abschlagen können. Er soll dauerhaft,

nicht grubicht, oder faul seyn, und gleich wieder ergänzt werden, im Falle einer Beschädigung. Die Pferdeständе müssen so eingetheilt seyn, daß sie einander nicht beißen oder beschädigen, oder mit einander spielen können. Krippe und Bahre muß so seyn, daß die Thiere gut daraus fressen können, sich dabey den Hals schön gewöhnen, und die Zunge nicht beschädigen, auch den Haber nicht unnütz verstreuen. Will man den Bahren reinigen, so soll das Wasser darin von selbst wieder ablaufen. Der Pferdestall soll 12 Schuh hoch seyn, und wo möglich von Osten nach Westen liegen, so daß im Winter an die Fenster die Mittagssonne hinscheint. Dahin sind auch die Luftzüge anzubringen. Der Boden an der Decke des Stalles muß mit doppelten Brettern belegt werden, damit kein Staub herunter fallen kann, besonders von Heuböden. Der Harn des Pferdes soll von selbst aus der Stallung ablaufen; die Luftzüge soll man zu jeder Zeit bequem öffnen und schließen können. Die Stände sollen vom harten Holz; die Seiten-Wände so hoch seyn, daß eines das andere mit dem Kopfe nicht erreichen kann. Die Bahren sollen den Pferden bis an die Brust gehen; sie müssen, sammt den Krippen, fein gehobelt, erstere wo möglich mit polirtem Eisenblech beschlagen seyn. Der Stallboden kann von Eichen-, Föhren- oder Tannenholz seyn; Bretter taugen schlecht. Federvieh und Schweine soll man in Pferdeställen nicht halten, wohl aber soll der Knecht darin seine Liegerstatt haben.

Pfirsichbaum. Er wird gewöhnlich nur am Spalier gezogen, an einer Lage, wo nicht gleich die erste Morgensonne ist. Er verlangt gutes Erdreich, weder zu trocken, noch zu naß oder fest, sondern trockene Laub- oder Dammerde. Schwerer, feuchter Boden wird mit Kalkschutt, Sand und Holzerde verbessert. Der Pfirsichbaum will gut gewartet seyn, trägt dann aber früh und reichlich. In sehr kalten Wintern, und vorzüglich bey später Kälte, Nachtfrösten ꝛc. ist irgend eine Bedeckung nöthig. Sonst ist es selbst vortheilhaft, ihn den Winter durch ohne Bedeckung zu lassen. Hochstämmig muß er eine beschützte Stelle haben. Die Fortpflanzung geschieht durch Kerne, Okuliren, Kopu-

liren, auf Aprikosen, Mandeln, Pflaumen. Aus dem Kerne zieht man oft ohne Veredlung schöne Früchte, sie übertreffen oft die Mutterfrucht. Man legt die Steine im Herbste. Die hieraus erwachsenen Bäume dürfen nicht stark beschnitten werden. Zu Edelreisern nimmt man nicht zu dicke, zum Okuliren aus der Mitte des Zweiges ein Blüthen- und Holz- und Drillingsauge. Es geschieht am besten auf das schlafende Auge, so tief am Stamme, als möglich. Versetzen soll man sie zeitig im Frühjahre. — Es giebt rauhe und glatte Sorten. Zu den erstern gehört die weiße, frühe Pfirsiche; die rothe frühe, die frühe Purpur- die kleine Lieblings- die weiße und rothe Magdalenen- die große Lieblings-Pfirsiche, welche sehr fruchtbar ist. Die große Bellegarde verlangt warme Lage, und wenig Schnitt. Ferner: die Zwoll'sche Pfirsiche, die schöne Peruvianerin, die Wunderschöne, die Bourdine, die Blutpfirsiche, und noch andere. Glatte Sorten: Newingtons Nektarine, kleine und große Frühviolette; beyde sind sehr fruchtbar. Das Beschneiden kann der Pfirsichbaum nach dem vierten Jahre nicht wohl ertragen; will man dieß doch, so schneide man immer schräge, die dicken Zweige kurz, die schwachen lange. Je mehr junge Zweige, desto mehr Früchte. — Die reifen Früchte können nicht den geringsten Druck leiden; in wenigen Stunden zeigen sich daran faule Flecken. Sie werden roh, oder mit Zucker eingemacht, als eine erquickende Speise gegessen. Länger, als 14 Tage, lassen sie sich nicht aufbewahren. Allzuviel soll man auf einmal nicht essen. Aus den Kernen zieht man einen guten Branntwein, den Persiko, ab. Auch erhält man von ihnen ein Oel, dem Mandelöl gleich. Aus den Blumen destillirt man ein vortreffliches Wasser gegen die Flecken der Haut. Die Blätter, getrocknet und pulverisirt, geben äusserlich ein Mittel gegen den Krebs. Aus den frischen Blättern erhält man einen Thee, der die Steine oft in der Größe einer Bohne abführt; jedoch muß man dieß Mittel 2 — 3 Monate gebrauchen, bis es wirkt. Das Holz wird von den Drechslern verarbeitet.

Pflaume. Unter allen Sorten ist die gemeine Zwetschge die nutzbarste. Je besser und wärmer die Lage, desto schöner die Früchte. Der Baum kommt fast in jedem Boden gut fort, nur nicht in einem kalten, sumpfigen. Auch in einem zu trockenen und magern bleibt er krüppelig und trägt schlechte Früchte. Etwas wenig feuchter Boden ist ihm sehr gedeihlich. Er trägt sehr bald. Fortpflanzung durch Samen und Wurzelbrut. Man erhält dadurch sehr gutes Wirthschafts-Obst, besonders wenn man den jungen Bäumen beym Versetzen, und in einigen folgenden Jahren, die ersten Triebe an der Krone wegschneidet, und die Aeste so lange aus neuen Sommersprossen erzieht, bis sich keine Stacheln mehr zeigen. Bessere Sorten erhält man durch Veredlung junger, aus Kernen gezogener Stämme. Die Steine legt man am besten im Herbste, zuvor 2—3 Wochen in Mistjauche geweicht. Frühsorten lassen sich nur auf Frühsorten veredeln, zur Zeit, wo sie gewöhnlich reifen. — Vorzügliche Sorten sind: a) Zwetschgen und zwetschgenartige Pflaumen; die gemeine Haus-Zwetschge, die Dattelpflaume, die blaue Eyerpflaume, die blaue Kaiserpflaume mit goldenen Punkten, die gelbe und rothe Eyerpflaume. b) Damaszener Pflaumen; die violettschwarze Königspflaume, die weiße indische, die violette Damaszener, die muskirte gelbe Damaszener, (zum Trocknen sehr gut) die rothe Damaszener, und die violette Herrnpflaume. c) Mirabellen: die gelbe, die doppelte Mirabelle, die Katharinen-Pflaume, die dunkelrothe Mirabolane, die Pflaume ohne Kern. d) Diapré, blau, roth und weiß. e) Perdrigons und Reine-Claude; die weiße Perdrigons, (zum Trocknen) die rothe, die Maruake, die große und kleine Reine-Claude, die rothe und gelbe Aprikosenpflaume. — Man ißt die Früchte roh, gekocht und eingemacht; sie sind eine gesunde, den Leib öffnende Speise. Man kann auch Zucker aus ihnen bereiten. Ferner Marmelade, Mus oder Latwerge. Will man letzteres, so werden die Pflaumen aufgeschnitten, die Steine ausgenommen, in einem Kessel gesotten, beständig umgerührt, daß sie nicht verbrennen, und nach Belieben

dick eingekocht. Sodann reibt man sie durch ein Sieb, damit blos der Saft durchgeht, und die gröbern Theile zurück bleiben. Nun werden Nelken und Zimmt hinzugethan, und die ganze Masse in einen steinernen Topf gegossen, oben mit Schmalz bedeckt, und zum Gebrauche aufbewahrt. — Pflaumen oder Zwetschgen zu trocknen. Zu diesem sind Pflaumen und Mirabellen die besten. Man muß sie recht reif, sogar runzelicht werden lassen. Das Trocknen geschieht dann in Dörröfen auf Horden, wo anfangs das Feuer ja nicht zu stark gemacht wird. Dann muß man sie öfters wenden und umrühren. Man bringe sie sodann von der Hitze gleich in die Luft, damit sie schön glänzend werden. — Prunellen macht man, indem man große, schöne Zwetschgen schält, die Kerne ausdrückt, und, wie oben, oft auch an der Luft und Sonne trocknet, dann mit Zucker bestreut, und in Schachteln packt. — Pflaumen einzumachen. Man legt sie, ohne Kern, von einander geschnitten in ein großes Zuckerglas, kocht halb Honig, halb Wasser, klärt es mit Eyerweiß ab, und giebt ihn durch ein Tuch. Dann kocht man dieß wieder, bis es anfängt, dick zu werden, wo man es dann abgekühlt über die Pflaumen gießt. — Pflaumen bis Ostern aufzubewahren. Man pflücke sie mit dem Stiele, ohne sie zu berühren, lege sie in ein Eichenfaß, immer auf Weinblätter, bis es voll ist; spunde es gut, und senke es in einen Brunnen. Nach 6 Monaten werden die Pflaumen noch so frisch seyn, als ob sie vom Baume kämen. — Man kann die Pflaumen auch mit Essig einmachen, wozu man noch nicht völlig reife nimmt. Auch Wein oder Branntwein macht man aus ihnen. — Das Holz wird gerne von Tischlern und Drechslern verarbeitet.

Pflaumenschlehe, Kriechpflaume, ein Strauch, der Schleben ähnliche Früchte trägt, die man recht gut essen kann, wenn sie eine Zeit lang gelegen haben, oder wenn sie am Baume überreif geworden sind. Sie werden auch mit Essig eingemacht, oder in der Branntweinbrennerey benutzt. Das Holz wird von den Drechslern gesucht. Der Strauch

vermehrt sich durch die Wurzelausläufer ungemein stark; durch Pfropfen auf Pflaumenbäume werden seine Früchte veredelt.

Pfrieme, oder Ginnster, auch Spartium, ein Zierstrauch, der wohl 10 Fuß hoch wird, in wärmern Ländern zu Hause ist, aber auch bey uns im Freyen recht gut aushält. Nur in kältern Gegenden muß er im Keller rc. überwintert werden. Die jungen Zweige, im August abgeschnitten, lassen sich wie Hanf bearbeiten. In Frankreich macht man daraus Stricke, Seegeltücher, und eine Art Leinewand. Die Zweige fressen die Schafe. — Eine andere Gattung, die gemeine Pfrieme, wächst in gebirgigen Gegenden, oder in steinigen Waldungen wild, und wird sogar dem guten Holze nachtheilig. Die noch nicht aufgeblühten Blumen davon kann man wie die Capern mit Salz einmachen und speisen. Uebrigens kann man diese Pfrieme, wie die vorige, benützen. Die Zweige geben Besen; in England nimmt man sie statt des Hopfens zum Bier, das aber berauschender wird. Das Holz dient den Tischlern; der Same liefert ein gutes Kaffee = Surrogat.

Pfropfen der Bäume. Dies ist bey schon dick gewordenen Stämmen gewöhnlich. Man pfropft (impft) in den Spalt und in die Rinde. Bey ersterem wird das Mark gespalten; wenn ein Reis ausbleibt, verwächst die Wunde nicht mehr, und führt oft zu tödtlichen Krankheiten. Zu Pfropfreisern nimmt man einjährige Zweige mit Holzaugen, aber nie von alten, unfruchtbaren Bäumen. Man schneidet sie schon im Februar, und setzt sie einstweilen mit dem untern Theil in die Erde. Die am Gipfel gegen Mittag stehenden sind die besten. Zum Pfropfen in den Spalt wählt man nicht allzudicke Stämme, nicht über 1 Zoll im Durchmesser. Die beste Zeit ist im Frühjahre, ehe der Saft in den Stamm getretten ist. Beym Pfropfen in den Spalt schneidet man den Stamm tief unten, nicht fern von der Erde, oder wenn er schon höher gewachsen ist, nahe an der Krone mit der Säge ab. Darauf wird der Schnitt mit einem scharfen Messer glatt geschnitten. Am Pfropfreis läßt man nur 3 gute

Augen. Dann macht man an der rechten Seite des untern Auges, gerade gegen das Mark zu, aber nicht bis auf dasselbe, einen, etwa einen Zoll langen Schnitt, der ganz herunter geht, und das Mark durchschneidet. Ein gleiches geschieht auf der linken Seite, wodurch das Reis auf dem Auge die Gestalt eines Keiles erhält. Oben, neben dem Auge, läßt man zu beyden Seiten am Schnitte einen kleinen Absatz; womit das Reis, wenn es eingesetzt wird, auf dem Stamme fest sitzt. — Dann spaltet man die Stelle des Stammes, wo das Pfropfreis eingesetzt werden soll, mit einem scharfen Messer, höchstens einen halben Zoll länger, als der zugeschnittene Keil des Reises ist, ganz in der Mitte. Den Spalt hält man mit einem hölzernen Keile offen, und setzt das Pfropfreis so ein, daß sein Holz, und das Holz des Stammes, besonders der grüne Bast, genau zusammen treffen. Die Stämme, die man pfropft, müssen schon ein Jahr in der Baumschule gestanden, und fest gewurzelt seyn. Bey schwachen Wildlingen muß man die Pfropfstelle von oben bis unten mit Bast verbinden; bey starken bedeckt man den Spalt nur mit einem Lappen, und legt Lehm darauf. Sind die Pfropfbäume über einen Zoll dick, so setzt man ihnen auch zwey gegen einander stehende Reiser, die aber gleich dick seyn müssen. Die Triebe unter der Pfropfstelle werden alle weggeschnitten. Wenn es regnet, und bey kaltem Wetter soll man nicht pfropfen. — Zum Pfropfen in die Rinde säget und schneidet man den Stamm eben so. Hierauf wird an einer, oder an mehreren Stellen der Rinde ein Einschnitt gemacht, der so lange, als der Keil des Reises ist. An dieser Stelle wird die Rinde dann etwas aufgehoben, und der Keil des Reises hineingeschoben, wo man dann den Einschnitt verbindet, und den abgeplatteten Theil mit Baumwachs bestreicht. Der Keil am Pfropf-Reis wird wie ein länglicher Zahnstocher zugeschnitten, etwa von der Länge eines Zolls. Oben am Keile wird ein Absatz geschnitten, womit er auf dem Wildling ruht. Er wird quer, bis auf das Mark gemacht. Nun

schneidet man den Keil wie einen Zahnstocher zu, aber so, daß in der Mitte die Rinde bleibt.

Pflug, muß die Schaufel und die Haue vorstellen, und besteht aus dem Sach (Vordereisen), welches den Boden senkrecht durchschneidet; aus der Schar am Kopfe des Pfluges, welche die Erde horizontal vom Boden trennt, und in die Höhe hebt; aus dem Streichbrette, wodurch die Erde aufgehoben und umgewendet wird; aus dem Gründel; wodurch die Theile des Pfluges zusammengehalten werden; und aus der Sterze, womit der Arbeiter den Pflug regieret. Es giebt mehrere Arten von Pflügen, wovon der Niederländische der beste, so wie der Kartoffelschaufelpflug von großem Nutzen ist.

Pimpernuß, Zirbelnuß, wächst an manchen Gebirgs-Abhängen von Böhmen, der Schweiz, Tyrols, Bayerns rc. Der Baum trägt aufgeblasene Samenkapseln, die vom Winde bewegt ein artiges Geklapper verursachen, und kleine Nüsse enthalten, deren Kerne ein Oel geben, oder frisch gepreßt eine Milch, die vortrefflich die Lungensucht heilen soll. Das Holz wird von Tischlern und Drechslern gebraucht. Wegen seiner Heilkraft soll man den Baum allenthalben pflanzen; dieß geschieht leicht durch Ableger. Da er nicht hoch wird, so taugt er zur Bekleidung von Lauben, Mauern rc., will aber einen beschützten Standort.

Pimpinelle, ein schätzbares Futterkraut, das auf Anhöhen und trockenen Wiesen überall wächst, und wie der Klee angebaut zu werden verdient. Die Pflanze dauert mehrere Jahre aus, und bleibt mitten im Winter grün. Die Aussaat geschieht im Frühlinge, jährlich kann man sie zweymal mähen. Das Vieh frißt sie frisch und getrocknet sehr gerne, vermehrt auch den Kühen die Milch. Man zieht die Pimpinelle auch in Gärten, besonders zu Einfassungen, wo sie als Salat und frühzeitiges Gemüse benützt wird. Man vermehrt sie gewöhnlich durch Zertheilung der alten Stöcke im Herbst.

Pirol, Gold-Amsel, ein prächtiger Vogel, den man in unsern Wäldern den Sommer über antrifft. Sein

Gefieder ist fast durchaus goldgelb; er singt wie die Drosseln. Er frißt Würmer, Insekten, Weinbeeren, besonders Kirschen, und ist so gefräßig, daß zwey Pirolen in einem Tage einen Kirschbaum zu leeren im Stande sind. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft; er ist schwer zu schießen, man fängt ihn aber in Vogelheerden.

Platanus, ein ungemein schöner Baum aus dem Oriente, der aber in unsern wärmern Gegenden auch ganz gut fortkömmt, und zu Alleen gepflanzt wird. Er kömmt in einem fetten, etwas feuchten Boden fort, kann durch Schößlinge oder Samen leicht fortgepflanzt werden. Will man ihn aus Samen ziehen, so läßt man ihn den ganzen Winter über am Baume hängen, und nimmt ihn nicht eher, als etliche Tage vor der Saatzeit herab, z. B. im April. Man zerreibt ihn mit den Händen, und streut ihn auf einem sandigen, sonnigen Boden aus, überzieht ihn auch mit sandiger Erde. Den Winter über müssen die jungen Sprößlinge mit Laub bedeckt werden, bis sie 6 Fuß hoch sind, wo man sie versetzt. Sie wachsen schneller, als die Pappeln; das Holz ist weiß, und nimmt eine schöne Politur an, ist aber sehr hart. Dasselbe brauchen Tischler, Wagner, Drechsler rc.

Platina, weißes Gold, das schwerste unter allen Metallen, wird in Amerika gefunden, und ist bey uns erst seit 1736 bekannt. Es hat den Werth des Goldes, und wird wie dasselbe gebraucht.

Platterbse, und zwar die zahme, (deutscher Kicher). Sie wird in Gärten gezogen; die Bienen fliegen gerne nach ihren Blumen, das Kraut ist ein gutes Futter für das Vieh. Die wohlriechende, spanische Wicke, auch in unsern Gärten eine geschätzte Blume. Die Wiesenplatterbse, Honig-Wicke, ist getrocknet ein vortreffliches Viehfutter, und verdient auf trocken liegenden Wiesen mit Fleiß angebaut zu werden. Den Samen frißt das Hausgeflügel sehr gerne. Auch der Waldkicher ist ein gutes Futter für die Schafe.

Pöckelfleisch einzumachen: Man legt ein Stück gutes Rindfleisch in eine tiefe, irdene Schüssel, begießt es mit kochendem Wasser, nimmt es nach einer Stunde heraus, reibt es mit Salz und Salpeter wohl ein, und läßt es 6 Tage lang liegen. Hernach hängt man es 2 Tage in die Luft. — Um dieses Pöckelfleisch den Winter durch, oder Jahr und Tag zu bewahren, muß man sich dazu eines Fasses bedienen, das gerade ausgeht, etwa 2 Fuß hoch, und 20 Zoll im Lichten weit ist; darin hat ein ganzer Ochse Platz.

Polype, Vielarm, ein Pflanzenthier, ohne alles Eingeweide, oder dem Auge doch oft nicht kennbar. Ihre Nahrung besteht in kleinen Insekten; man findet sie vom Frühlinge bis zum Herbste in sanftfließenden Wassern und Teichen, häufig an Wasserlinsen und an Schnecken; sie werden keinen halben Zoll groß.

Pomeranzenbaum, gehört zum Geschlechte des Citronenbaumes, und wächst in wärmern Ländern wild. Bey uns wird er nur in Gewächshäusern angetroffen. Er trägt wohlriechende Blüthen und Früchte zugleich; letztere nennt man auch Orangen. Die Fruchtbarkeit dieses Baumes ist so groß, daß man schon von einem Stamme 5000 Pomeranzen gesammelt hat. Der Saft derselben ist ein vortreffliches Mittel in Fiebern; geröstet, und in Wein gethan, geben sie das angenehme Getränk, Bischoff; die überzuckerten Schalen helfen gegen Magenweh, Kolik rc. die unreifen Früchte dienen zum Branntweinbrennen; die Schalen geben das Bergamott-Oel; die Blüthen das ungemein wohlriechende Neroliöl, und das angenehme Oranien-Wasser. Die besten Pomeranzen erhalten wir aus Malta.

Pomeranzenwein. Zwölf Pfund vom besten Puderzucker werden mit dem gut geschlagenen Weiß von 8 bis 10 Eyern und 6 Maß Quellwasser ¾ Stunden lang gekocht. Nach dem Erkalten thut man 6 Löffel voll Gäscht, und den Saft von 12 Citronen hinein, welche man zuvor geschält und mit 2 Pfund weißen Zuckers in einem Glase über Nacht hat stehen lassen. Den andern Morgen schäumt man ihn ab, und ge-

braucht ihn, nebst dem Safte und der Schale von 80 Pomeranzen, jedoch ohne das Weiße mit abzuschälen, in den Syrup. So läßt man es zwey Tage und 2 Nächte gähren; dann thut man 2 Quart Rheinwein, oder andern weißen Wein dazu, und füllt es auf ein Faß.

Porphyr, ein schöner Stein, von verschiedener Farbe, und so hart, daß er am Stahle Feuer giebt. Man findet ihn in Arabien, Aegypten rc. aber auch in Deutschland, z. B. um Bayreuth, Regensburg rc. Man braucht ihn zu Säulen, Grabmälern, Gesimsen, Tischplatten; die Apotheker zu Mörsern rc., zu Fußböden in Kirchen und Pallästen, und selbst zum Strassenpflaster.

Portulack, gemeiner, ein Sommergewächs für die Küche. Es giebt Portulack mit gelben und grünen Blättern. Im fettern, lockern Boden werden die Blätter vorzüglich fleischig und saftig. Man sät an eine warme, sonnige Stelle im May, ganz flach, und besprengt dann das Beet oft mit Wasser. Man kann öfter säen; zum Samen läßt man die größten Pflanzen der ersten Saat stehen, ohne sie zu versetzen. Man muß ihn abnehmen, wenn er schwarz wird, und ehe die Kapseln aufspringen. Man speist die jungen Blätter als Salat, oder kocht sie wie anderes Gemüse; auch sind die zarten Stengel, mit Essig, Salz und Oel angemacht, sehr schmackhaft.

Porzellanerde, ein weißlichter, sehr feiner Thon, den man in und ausser Europa antrifft. Man braucht die Porzellanerde, nebst einem Zusatze von Kiesel, Feuerstein oder Quarz zur Bereitung des Porzellans, einer Art edlen Steingutes. Es muß die Eigenschaft haben, daß es im heftigsten Feuer nicht schmilzt, sehr fein, weiß, glatt, halb durchsichtig und so hart ist, daß es am Stahle Feuer giebt. Teller, Tassen, Schüsseln rc. rc. davon sind bekannt.

Porzellan=Gefäße werden gereiniget mit Wasser, worein Salz geworfen, oder wenn es mit feuchtem Salze abgerieben wird.

Porzellanjaspis, ein grauer Stein aus dem Kieselgeschlechte, den man auch in Böhmen, in den Rheinge=

genden 2c. findet. Er läßt sich nicht gut bearbeiten, und wird blos zum Strassenbau gebraucht.

Pottasche, ein Salz, das durch das künstliche Auslaugen der Asche gewonnen wird. Nicht alles Holz hat gleiche Asche, und diese nicht gleich viel Salz. In Hinsicht der Güte haben also die Holzarten folgenden Rang: Hagenbuchen, Glattbuchen, Erle, Birken, Weiden, Ahorn, Eschen, Ulmen und Hollunder. Nur wo solches Holz überflüssig, oder feuchtes, angefaultes Lagerholz ist, kann das Aschenbrennen von Nutzen seyn. Die Asche wird gebrannt in Gruben oder in besondern Oefen, welche besonders hiezu auf freyen Plätzen erbaut werden. Sie haben oftmal nur 3 irdene oder 3 eiserne Wände, und einen eisernen Rost. Im langsamen Feuer, und auch vom feuchten Holze erhält man die meiste Asche. Durch das Auslaugen, und durch die Reinigung des Laugensalzes, erhält man die Pottasche. Werkzeuge dazu sind: die Siederey, die Aschenkammer, der Kalcinir-Ofen. Als Gefäße braucht man die Aescher, die Sümpfe, worin die Lauge gesammelt wird, Kessel, Pfannen, Schaufeln, Krücken 2c. Die Asche wird zuerst in den Aeschern mit kaltem Wasser eingeweicht, hernach mit heißem Wasser ausgelaugt. Alsdann wird die hinlänglich gesättigte Lauge in Kesseln oder Pfannen, bey nach und nach verstärktem Feuer hart gesotten. Diese rohe Asche kömmt sodann in den Kalcinirofen. Beym Kalciniren muß man aber vorzüglich durch sorgfältige Regierung des Feuers, und durch fleißigen Gebrauch der eisernen Krücken das Verglasen des Salzes verhindern. Wenn die Pottasche auf dem Kühlherd vor dem Ofen erkaltet ist, so wird sie sogleich in dichte Tonnen gepackt und verkauft. Man braucht sie in der Seifensiederey, beym Färben, Leinwandbleichen, auf Glashütten, in der Medizin, 2c. Die Bäcker bedienen sich ihrer, wenn das Mehl flüssig ist, um es besser backen zu können, indem sie unter 4 bis 5 Metzen so viel Pottasche werfen, als sie zwischen 3 Finger nehmen können. Die Aechtheit der Pottasche kennt man, wenn sie im Feuer nicht knistert.

Pottasche, Verhältniß der Holzarten zur Gewinnung derselben:

¼ Zentner	Ahornholz	giebt	kalc.	Salz	81	Loth.
=	Hollunder	=	=	=	48	=
=	Weißbuchen	=	=	=	46	=
=	Erlen	=	=	=	40	=
=	Eschen	=	=	=	36	=
=	Eichen	=	=	=	26	=
=	Birken	=	=	=	23	=
=	Weiden	=	=	=	16	=
=	Rothbuchen	=	=	=	10	=

Pottasche zu reinigen, man thue selbe in einen Schmelztiegel, setze denselben in einen Windofen, und lasse ihn ganz durchglühen; nach einer ¼ Stunde setze man ihn in die Luft, und lasse die Masse Feuchtigkeit an sich ziehen. Dann nehme man solche aus dem Tiegel, und lasse diese Feuchtigkeit bey gelinder Wärme wieder abrauchen.

Prachkäfer; diesen Namen führen mehr als 120 Gattungen Käfer. Sie haben alle stumpfe Köpfe, sind manchmal schön von Farbe, leben auf Blumen und Baumblättern, sind nicht schädlich.

Praser, Praserquarz, ein harter, glänzender Kieselstein, den man in manchen Gegenden Deutschlands findet. Im Wasser wird seine Farbe dunkel; aus den reinsten Stücken verfertigt man Ohrgehänge, Stockknöpfe, Ringe ꝛc. Seine Politur ist nicht dauerhaft.

Preußelbeere, Heidelbeere, ein niedriges Staudengewächs, das in der Gerberey gute Dienste leistet. Die Blätter geben dem Leder eine grüne Farbe, und machen es dauerhaft. Die Beeren sind eine durststillende Speise, und im Wasser gesotten, dann mit Zucker versüßt, sind sie für Kranke ein überaus kühlendes Getränk. Auch macht man einen Brei aus ihnen, und genießt es zu Fleisch. Selbst zum Branntweinbrennen sind sie zu gebrauchen. In Gärten ist diese Staude zu Einfassungen, statt des Buchses zu empfehlen, doch muß man sie fleißig unter der Scheere halten.

Probirstein, ein graulich schwarzer Stein, der ein sehr feines Korn hat, und von keiner Säuere angegriffen wird. Man findet ihn in Thonschiefergebirgen. Da er sehr hart ist, so daß er die Farbe der Metalle, die man an ihm probiren will, sehr genau zurück giebt, so pflegt man ihn zum Probiren des Goldes und des Silbers zu gebrauchen.

Purpurschnecke, eine Stachelschnecke, die im indischen Meere gefunden wird. Das darin befindliche Thier liefert den köstlichen Purpur.

Pumpernickl, heißt das Brod, welches in Westphalen als Hausbrod gebacken wird, und das man wohl auch in fremde Orte führt. Es wird dasselbe aus grobgeschrotetem schwarzen Mehl gebacken, hat eine harte Rinde, und eine derbe Krume, übrigens eine angenehme Säuere. Dieß Brod ist überaus nahrhaft, und läßt sich mit Butter, Käse ꝛc. recht wohl speisen. Doch fordert es auch einen guten Magen.

Punsch zu machen: Sechs Unzen weißen Zucker, damit die Schale einer Citrone abgerieben, und von zweyen den Saft ausgedrückt; dazu ein Quart heißen Thee gegossen, und wohl umgerührt. Dann so viel Arak dazu, als man will. Statt Thee nehmen einige leichten Wein, reiben auch die Citronen nicht ab, was gesünder ist.

Putzmühle, ist ein vorzügliches Mittel zur Reinigung des Getreides, und des Samens. Die Construktion einer guten Getreidmühle ist folgende: Das Triebwerk, die Schlagfeder und die Schrauben sind von Eisen; sie hat 2 Siebe und Gitter, welche entweder einzeln, oder alle zugleich in Bewegung gesetzt werden können. Die Gitter ruhen auf einem eisernen Stäbchen, und sind auf jede Gattung von Körnern eingerichtet, dürfen auch nur mit einer Schnur angebunden werden. Ferner hat jedes Sieb seine eigene Schublade, worein der Same fällt, ohne Vermischung des vollkommen reinen, mit dem weniger reinen.

Puzzelanerde, vulkanische Asche, wird häufig in der Nähe von feuerspeyenden Bergen angetroffen. Im Wasser aufgelöst, mit einem Zusatze von Kalk, giebt diese

Erde einen guten Mörtel, der besonders beym Strassen- und Wasserbau unzerstörbar ist. Auf Schiffen wird diese Erde in benachbarte Länder geführt. — Am Rhein kommt eine Art Tuffstein vor, welche aus einer Gattung von verhärteter Puzzelanerde entstanden ist. Man braucht denselben zum Bauen, oder pulverisirt ihn auf Mühlen, und gebraucht ihn als Mörtel; doch darf er der Luft nicht ausgesetzt bleiben, sonst verliert er seine versteinernde Kraft.

Q.

Quandelbeerstrauch, wird bey uns in Lustgärten gezogen. Er wächst baumartig, und hat eßbare Beeren, von der Größe der Heidelbeeren, welche ein vortreffliches Gericht geben. Man sammle die Beeren, und stelle sie in den Keller, bis man einen ziemlichen Vorrath hat. Hierauf werden sie in einem irdenen Topfe in ihrem eigenen Safte eingekocht; dann kommen hinzu: etwas Zucker, Zimmt und ein Paar Gewürznelken. Ist die Masse erkaltet, so verwahrt man sie wie andere eingemachte Sachen.

Quarz, ein sehr bekannter Stein, den man fast in allen Gebirgen antrifft. Seine gewöhnliche Farbe ist milchweiß; er ist sehr hart, nicht sehr schwer, und kann mit Pottasche flüssig gemacht werden. Man braucht ihn zu Mauersteinen, Mühl- und Reibsteinen, zu Schalen für Apotheker rc., ferner zur Porzellan-Masse, und zu verschiedenem Steingut. Als Sand dient er zum schleifen der Spiegel, zum Mörtel, zum reinigen der Geschirre, und in feuchten Feldern zur Erwärmung des Bodens.

Quasie, Bitterholzbaum, wächst in wärmern Ländern, und ist ein sehr schätzbarer Baum. Alle Theile desselben, besonders Wurzel und Holz, sind bitter, ohne allen Geruch, und besitzen vortreffliche, medizinische Kräfte. Das Holz kommt in Stücken zu uns, wird in Fiebern, gegen Würmer, Galle, Fäulniß rc. gebraucht, und selbst der Chinarinde gleich geachtet. Die Bitterkeit wird blos durch einen Aufguß von kaltem Wasser aus dem Holze ge-

zogen. Man hat auch schon die Quasie anstatt des Hopfens zur Bierbrauerey genommen.

Quecke, Spitzgras, ein beschwerliches Unkraut auf Feldern und in Gärten. Wo sie stark wuchert, wächst kein Getreide, und keine andere Pflanze. Indessen hat sie auch ihren Nutzen. Sie befestigt den Flugsand bey Dämmen und Erdwällen, und überzieht sie mit einem grünen Rasen. Die Wurzeln enthalten einen seifenartigen Saft, und mehlige Bestandtheile, taugen statt des Getreides zum Branntweinbrennen, und gemahlen geben sie mit anderm Mehle ein gutes Brod. Fürs Rindvieh sind sie ein nahrhaftes Futter, wenn sie getrocknet, kleingeschnitten, und alsdann mit Spreu und Kleyen vermischt werden. Die Kühe werden davon fett, und geben reichliche Butter; auch die Pferde fressen sie gerne. Ausserdem werden sie wegen ihrer blutreinigenden Kraft in den Apotheken gebraucht. Wenn man Gärten und Aecker von den Quecken reinigen will, so muß man die Wurzeln sorgfältig sammeln und verbrennen.

Quecksilber, Merkurius, ein weißglänzendes, flüssiges Metall, das nur bey der größten Kälte fest wird, und dann auch gehämmert werden kann. Oft kommt es gediegen vor; das meiste aber wird aus Zinnober-Erzen gewonnen. Nach dem Platina und dem Golde, ist es das schwerste Metall, ohne Geschmack und Geruch. Bey starker Hitze verwandelt es sich in Dämpfe; und verfliegt ohne allen Rücklaß. In Europa findet sich Quecksilber in Oesterreich, Ungarn, Böhmen, Zweybrücken 2c. Man gebraucht das Quecksilber in der Medizin, in Salben zur Vertreibung des Ungeziefers, bey Hautausschlägen 2c. Jedoch muß es mit größter Vorsicht angewendet werden; denn Quecksilber ist eine Art Gift. Ausserdem zu Barometern und Thermometern, zur Verfertigung der Spiegel, des Zinnobers, zur Vergoldung und Versilberung 2c.

Quetschungen. Bey innerlichen muß man vor allem zur Ader lassen, und man trinke dann von Zeit zu Zeit Thee von Fallkraut. Auf äusserliche Theile lege man leinene Tücher in warmen Wein, oder in lauen Essig getaucht, und

wechsle sie recht oft. Auch kann man sich mit Seifenspiritus, und halb so viel Kampferspiritus waschen.

Quittenbaum. Er kommt in jedem Boden fort, doch am besten in einem fruchtbaren, mittelmäßig feuchten, mit etwas Lehm, und in einer recht sonnigen Lage. In kalten Gegenden verlangt er eine beschützte Stelle. Man muß die Zweige nicht abstutzen, sonst nimmt man die ersten Blüthen; am meisten trägt er hochstämmig. Die Vermehrung geschieht durch Kerne, was aber sehr mißlich ist; sie müssen gewaschen, und mit etwas wenig Sand belegt werden. Besser zieht man sie durch Absenker. Man biegt im Frühjahre die niedrigen Zweige zur Erde, richtet sie etwas in die Höhe, und umgiebt sie mit guter Erde. Nachher muß man sie etwas feucht halten; bis Herbst schlagen sie Wurzel. Auch durch Stecklinge vermehrt man sie; man schneidet im Frühjahre, so frühzeitig als möglich, die Sommerschöße ab, setzt sie an einem schattigen Platze in einem etwas feuchten Boden ein, und begießt sie bey trockener Witterung. Sie wurzeln sehr langsam. Die Wurzel = Ausläufer geben fast nie gute Stämme. Die verschiedenen Sorten von Quitten veredelt man durch Okuliren, Kopuliren, Pfropfen. Letzteres darf nie zu zeitig im Frühjahre geschehen. Hochstämmige Quitten werden, auf Birnbäumen veredelt, am schönsten. Man darf sie nicht viel, und nur die durchkreuzenden Aeste, beschneiden. Auf Quittenbirnsorten veredelt man vorzüglich: Butterbirnsorten, Birnquitte, Apfelquitte, portugiesische Quitte, eßbare Quitte. Bis auf die letztere, müssen alle diese Früchte gekocht werden, um genießbar zu seyn; jedoch sind sie sehr geschätzt, auch geben sie feinen Backwerken einen lieblichen Geschmack. Der ausgepreßte, und mit Zucker vermischte Saft liefert die beliebte Quittenlatwerge; durch Gährung erhält man von ihm den Quittenwein, und mit abgezogenem Branntwein und Zucker den Quittenliqueur. Der Schleim der Kerne wird in der Medizin gebraucht. Das Holz wird von den Drechslern verarbeitet.

Quitten zu trocknen: Man schält und schneidet sie in dünne Schnitzen, und läßt sie dann nicht allzuhart austrocknen. Man kocht davon nur wenige unter anderm dürren Obste. Quittensaft: man setzt geschälte Quitten mit ein wenig Wasser auf das Feuer, und streicht sie gekocht durch einen feinen Durchschlag. Hiezu thut man dann auf jedes Maß ¼ ℔ Zucker, kocht dieß nochmal, und schäumt es ab, bis es wie ein Gelé wird.

R.

Rabe, der bekannte Waldvogel, ist von glänzend schwarzer Farbe, und schillert auch in das Blaue. Er hält sich den Sommer in Wäldern, den Winter auf Aeckern ꝛc. auf, frißt junge Vögel, junge Hasen, Mäuse, Frösche, Schnecken ꝛc. auch Fische und Aas. Im Hunger packt er auch alte Hasen, und alles kranke Wild an. Sein Geruch ist ausserordentlich fein; ein Aas wittert er eine Stunde weit. Schimmernde Sachen trägt er gerne in sein Nest, oder versteckt sie in Schlupfwinkel. Zahm lernt er einige Worte nachsprechen. Schreien die Raben laut, und sind sie unruhig, so folgt schlechtes Wetter. Dadurch, daß er Aas frißt, nützt er; denn es trägt bey zur Reinigung der Luft. Sein Fleisch wird selten gegessen; seine Flügel kann man zu Bürsten, die Federkiele zum Schreiben und Zeichnen brauchen.

Rabenkrähe, ist etwas kleiner, nährt sich wie der Rabe, geht aber häufig hinter dem Pflug her, und leset Engerlinge, u. a. Insektenlarven auf, wodurch sie nützlich wird. Ihre Federn benützt man ebenfalls zum Schreiben und Zeichnen.

Rade, Kornrade, eine sehr lästige Ackerpflanze, die einen schwarzen, bittern Samen hinterläßt. Kein Vieh frißt denselben; das Federvieh stirbt davon, wenn es viel bekommt, und sogar den Schweinen ist sie schädlich. Kommt eine Menge davon in das Korn, so wird das Mehl schwärzlich, und das Brod ungesund. Man soll deßwegen nie einen Acker mit Getreide besäen, worunter Radensamen ist. Durch

ein sehr enges Sieb kann man das Getreide gleichfalls davon reinigen.

Räuchern des Fleisches. Ein Pfund Glanzruß wird 48 Stunden lang in 5 Pfund Wasser geweicht, und das vorher auf gewöhnliche Art eingesalzene Fleisch $\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde lang in das vom Bodensatze abgegossene, klare Rußwasser gelegt. Dann hängt man das Fleisch an einen lüftigen Ort, wo es nach einigen Wochen genießbar wird. — Hängt man, ohne obige Vorrichtung, das Fleisch in Rauch, so soll man es nach dem Einpöckeln in Papier oder Leinwand schlagen, und anfangs nur wenig Rauch daran lassen. Würste trocknet man vorher in der Luft.

Ragwurz, Knabenkraut, wovon es wohl zweyhundert Gattungen giebt. Sie werden von keinem Vieh gefressen.

Rainfaren, eine unangenehm riechende Pflanze. Die Blätter können statt des Hopfens im Bier, und der Samen gegen die Würmer gebraucht werden. Das Kraut färbt grün; durch Destillation mit Wasser erhält man ein ätherisches Oel.

Rapunzel, Waldspinat, wird in den Alpengegenden wild wachsend gefunden, und auch manchmal in den Gärten gezogen. Die Wurzel kann man als Salat wie Sellerie speisen, auch die jungen Blätter geben ein gutes Gemüse.

Ratte, das eckelhafte, bekannte Ungeziefer. Die Hausratten tödten Krähaugen, die man zerstößt, mit Butter oder Schmalz zu einem Teige macht, davon eine Haselnuß groß in ein Stückchen Papier wickelt, und es an einen Ort legt, wo nur Ratten, und nicht andere Thiere hinkommen. Oder: man fängt etliche Ratten lebendig, taucht sie bis in den Hals in sehr dünnen, mit Fischthran vermischten Wagentheer, und läßt sie dann laufen. Sie vertreiben mit ihrem Gestank alle übrigen. Oder: man fängt eine Ratte lebendig, sperrt sie in einen Käfig, und läßt sie recht aushungern. Dann giebt man ihr lebendige Mäuse und

Ratten; diese wird sie sogleich anfallen und fressen. Hat man es einige Zeit fortgesetzt, so lasse man die Ratte laufen, die nun besser, als eine Katze, Ratten und Mäuse fangen und fressen wird. — Von Pferden, wenn die Ratten ihnen den Haber wegfressen, hält man sie ab, wenn man den Pferden während des Fressens Schellen anhängt. — Aus Städeln vertreibt man sie, wenn man die gemeine Waldrebe auf den Kornhaufen legt. — Die Erdratte kann man mit Kugeln von Arsenik, Schweinschmalz, Zucker und Waitzenmehl tödten, die man in ihre Löcher laufen läßt. — Die Wasserratten soll man in Fischreisern fangen, die man vor ihre Löcher stellt.

Rauchen. Das Rauchen einer Lampe zu verhindern: Man taucht den Docht in starken Weinessig, und trocknet ihn dann wieder vor dem Gebrauch. Er brennt sehr schön.

Rauke, ein Schotengewächs, das man in Gärten, an Mauern und Schutthaufen findet. Den Samen fressen die Vögel; dem Vieh verursacht er Durchfall, auch kann man aus ihm ein Oel zum Brennen pressen; die Stengel kann man zu Besen binden.

Raute, eigentlich ein Staudengewächs, das man gerne in Gärten hält. Der Same wird im April in fruchtbares Land gesät, und flach eingehackt. Die jungen Pflanzen versetzt man einen Fuß weit, auch zu Einfassungen. Auch pflanzt man sie durch Zertheilung der Wurzeln fort, und durch Stecklinge. Zum Samen muß man die Dolden abschneiden, wenn sie blaichen. Der scharfe Geruch des Gewächses verliert sich im Trocknen. Der Same leistet gegen die Würmer gute Dienste; aus Kraut und Samen erhält man durch Destillation ein hellgelbes, brennendscharfes, ätherisches Oel.

Raygras, französisches, ein überaus schätzbares Futterkraut. Es wächst auf Wiesen und trockenen Anhöhen wild, wird aber auch in vielen Gegenden mit Fleiß gebaut, weil die Kühe davon ungleich mehr Milch geben, als von andern Futterkräutern. Es wächst sehr früh heran, wird auch vom Rindvieh, von Pferden und Schafen sehr gerne

gegessen. Es ist keinem Mißwachse unterworfen, nimmt bey Ueberschwemmungen keinen Schaden, und braucht wenig oder gar nicht gedüngt zu werden, wenn man den Samen im April auf einen guten Mittelboden gesät hat. Man kann es im ersten Jahre schon 2 mal mähen, und im sechsten Jahr wohl 5 mal. Nach Verfluß dieser Zeit wird der Acker gewöhnlich mit Getreide bestellt. Auch Wiesen und Baumgärten lassen sich durch diese Pflanze verbessern. Aus dem Samen kann man Grütze bereiten.

Rebendolde, Wassersteinbrech, wird häufig in Sümpfen angetroffen. Sie gehört zu den Schirmpflanzen, wird von keinem Vieh gefressen; ihre Wurzel ist Gift für Menschen und Thiere, der daraus gepreßte Saft erregt Erbrechen ꝛc. Als Gegenmittel braucht man laues Wasser und Oel. Noch gefährlicher ist die gelbe Rebendolde. Die Blätter gleichen denen des Schierlings; ihr Genuß ist tödtlich.

Rebhuhn, Feldhuhn, ein nützliches Thier, das in manchen Gegenden schaarenweise angetroffen wird, besonders wo viele Dornhecken sind. Auch liebt es Feldhölzer und Gärten, und solche Plätze, die an Weinberge gränzen. Seine Nahrung sind Samen, Würmer, Ameisen, Beeren ꝛc., zuweilen verschluckt es kleine Kiesel. Gewöhnlich sucht es nur des Morgens seine Nahrung auf, und mit anbrechendem Tage erhebt sich die ganze Familie (Kitt genannt) aus dem Nachtlager, streicht eine Strecke fort, fällt ein, steht noch einigemal auf, und bleibt dann den ganzen Tag über an diesem Orte liegen. Am Abende rufen die Alten die Kitte zusammen, streichen dann fort, und übernachten endlich. Im Winter bleibt die Kitt beysammen; im Frühlinge trennen sie sich paarweise; ein solches Paar bleibt sich bis in den Tod getreu. Das Weibchen brütet in 3 Wochen wohl 20 Eyer aus; das Männchen steht Wache, die Jungen pflegen sie sorgfältig. Bis in den Herbst sind sie völlig ausgewachsen. Das Rebhuhn hat viele Feinde, z. B. Füchse, Raubvögel ꝛc. und selbst den Menschen; denn es hat ein zartes, schmackhaftes und gesundes Fleisch. Man kann die Eyer

durch Haushühner ausbrüten lassen; sie sind auch sonst eine kräftige Speise. Die Federn kann man wohl auch zu Betten gebrauchen. Zahm gezogen, bleibt es auf dem Hühnerhofe; allein zur Brütezeit eilt es in das Freye, und kommt nach einiger Zeit mit den Jungen zurück.

Regenflecke aus den Kleidern zu bringen: Oleum trat. per deliq. und Regenwasser werden wohl vermischt, und wenn es eine ½ Stunde gestanden hat, mit einem leinenen Tuche die Regenflecken bestrichen. Dieß muß nach dem Glanze geschehen, und der Zeug nachhin wieder geplättet werden.

Reh, ein munteres Thier aus dem Hirschgeschlechte. Man findet es fast überall; vorzüglich liebt es Vorberge und Ebenen, doch hält es sich auch in hohen, waldigen Gebirgs-Gegenden auf. Die Nahrung des Rehes besteht in Knospen der Bäume, in Gräsern, Kräutern, Klee und Getreide. Im Winter frißt es Baumrinden und Zweige. Es geht gewöhnlich des Abends der Nahrung nach. Kälte und Nässe schaden ihm; viele Thiere verfolgen es, auch der Mensch hält sein Fleisch für ein zartes, schmackhaftes Wildpret. Aus der Haut werden Beinkleider, Handschuhe ꝛc. gemacht; die Haare dienen zum Ausstopfen der Sessel ꝛc. Aus dem Geweih macht man Pfeiffenröhre, Messerhefte ꝛc.

Reiger, ein Sumpfvogel, der besonders den Fischen nachstellt. Er ist in Deutschland nicht selten, er wandert im September in wärmere Länder; nur einzeln bemerkt man ihn noch im Winter an Flüssen und Teichen. Er lebt von Fröschen, Wassermäusen ꝛc., aber am liebsten sind ihm Fische, besonders junge Karpfen und Forellen. Er beißt mehr Fische todt, als er zu seiner Nahrung bedarf, und wird auf diese Art schädlich. Gewöhnlich nistet er auf hohen Bäumen, die aber von seinem Unrathe gerne absterben. Die Jungen haben ein schmackhaftes Fleisch; das der Alten taugt nicht viel; das Fett nehmen die Fischer als einen vorzüglichen Köder zum Fischfang. Der Federbusch und die Brustfedern werden zur Zierde gebraucht. Wenn er hoch

fliegt, so bedeutet dieß stürmische Witterung. Der Nachtreiger ist wegen seinem schauerlichen Geheule bekannt.

Reis, die Getreide = Frucht in wärmern Ländern, wo man ihn vorzüglich pflegt, und auf verschiedene Weise speist. Im südlichen Deutschland könnte er allerdings auch fortkommen, da die Sommerhitze vom Juni bis September hinreichend wäre, um ihn zur Reife zu bringen. Es giebt Berg = und Sumpf = Reis. An sich verlangt er weder einen zu guten Boden, noch so vielen Dünger, als ein anderes Getreide, auch leidet er nicht viel von widriger Witterung. Ein niedriger, feuchter Boden, der sich unter Wasser setzen läßt, kommt dem Sumpf = Reis sehr zu statten, trägt dann auch reichlicher, als der Berg = Reis. Der Same wird in Salzwasser eingeweicht, und im April mit seiner natürlichen Hülse ausgestreut. Nach 20 Tagen sind die jungen Pflanzen schon einige Zoll hoch; dann versetzt man sie 2 bis 3 Halme auf leere Stellen. Durch das Versetzen wird die Fruchtbarkeit ausnehmend vermehrt. Die Pflanzen werden dann beständig 1 Fuß hoch unter Wasser gehalten. In 3 bis 4 Monaten hat man reifen Samen zu erwarten; man läßt dann das Wasser ablaufen, läßt den Boden etwas austrocknen, und schneidet dann die Halme dicht unter der Rispe ab. Die Stoppeln bleiben zum Verbrennen stehen. — Man ißt auch bey uns den Reis als eine beliebte Speise, die gesund und leicht, selbst den Kranken zu empfehlen ist. Reiswasser und Reisschleim hilft gegen Lungenbeschwerden; aus Reis wird auch der Arak bereitet. Der schönste, weißeste und reinste kommt aus Georgien in Amerika. Von dem Italienischen hat der mailändische den Vorzug.

Reißblei, ein brennbares Mineral, das sehr weich, eisenschwarz und undurchsichtig ist, auch stark abschmutzt. Man findet es in verschiedenen Ländern, das beste in England und Spanien; bey uns in Oesterreich, Bayern, Tyrol, Schlesien. Man gebraucht es zu Bleistiften, macht es in Ceder = oder Wachholderholz ein. — Zu den geringern Sorten Bleistifte nimmt man die Abgänge vom feinen Reißblei, die gestoßen, mit Kreide versetzt, mit Leimwasser zu

einer Masse vereinigt, und dann geschnitten werden. Die guten Bleistifte erkennt man daran, daß sie im Wasser nicht auseinander fallen, und im Lichte nicht schmelzen oder brennen. Das gemeine Reißblei braucht man auch zum Anstreichen eiserner Waaren, als Cement, um aus dem geschmeidigen Eisen Stahl zu verfertigen; mit Oel und Fett vermischt zum schmieren der Maschinen, mit Weingeist zu einem eisenfarbigen Anstrich des Holzes ꝛc. In Passau macht man daraus, mit einem Zusatze von Fajencethon, Schmelztiegel, welche weit und breit verführt werden.

Rennthier, ein unentbehrliches Thier für die Nordländer; denn alles, was an diesem Thiere ist, können sie benützen. Zu uns kommt durch den Handel seine Haut, welche wegen ihrer Geschmeidigkeit und Festigkeit sehr geschätzt ist.

Reps; davon giebt es Sommer- und Winterreps; und letzterer verdient eigentlich den Anbau. Er verlangt einen mürben, gutgedüngten Lehmboden; die Aussaat geschieht Ende August. Man braucht 8 Pfund Samen, und sät in Reihen, in der Entfernung von 10 Zoll, behackt, und jätet ihn später. Gegen Ende Juni zeigen sich die meisten Schoten schon reif, und sind mit der Sichel abzuschneiden, auf leinenen Tüchern heim zu bringen, und zu dreschen. — Die Blätter geben ein gutes Gemüse, werden auch von den Schafen gefressen; der Same giebt sehr viel Oel, das unter dem Namen Rüböl bekannt ist, und zwar das Schäffel Samen einen Zentner Oel. Man braucht es zum Brennen; zu Speisen wenig. Wenn es kalt ausgepreßt wird, so wird es leicht ranzig. Die Oelkuchen giebt man dem Rindvieh und den Pferden; das Stroh ist schlecht, wird nur im Nothfall verfüttert.

Rettig, und zwar Radießchen, langes, rundes, weiß und röthlich. Es wird gleich im Frühjahre, sobald man in die Erde kommen kann, an eine beschützte Stelle, dann öfter, bis in den Juli, gesät. — Früher, schwarzer Sommerrettig wird Ende Aprils gesät; schwarzer Winterrettig erst gegen Ende Juni, Sandrettig ebenfalls. — Alle

Sorten wachsen gut in einem fetten, aber nicht frisch gedüngten Lande. Man muß den Samen der Rettige dünner säen, als den der Radießchen, kann sie auch reihenweise pflanzen, wodurch man noch größere Wurzeln erhält. Man pflanzt sie 1 Zoll tief; Sommerrettige 6 Zoll, Winterrettige 12 Zoll von einander. Die jungen Pflanzen muß man zuweilen begießen. Radießchen tragen im nämlichen Jahre Samen, dazu läßt man die früheſten stehen, oder verpflanzt sie auch, wenn sie noch jung sind. Von den Rettigen hebt man die besten Wurzeln im Keller im Sande auf, nachdem das Kraut bis auf die Herzblätter abgeschnitten worden. Im kommenden Mai pflanzt man sie. Wenn die Samen roth werden, schneidet man die Stengel ab. Die meisten Rettige werden als eine gesunde Speise roh gegessen; schwachen Magen ist ihr Genuß nicht zuträglich. Von dem ausgepreßten und mit Zucker vermischten Safte wird ein Syrup bereitet, der urintreibende Kräfte hat. Ein geriebener Rettig, mit Essig angefeuchtet, treibt auf der Haut Blasen. Man kann auch aus den Rettigen, mit Honig, eine Art Wein bereiten. Von allen lassen sich die jungen, zarten Blätter als Gemüse speisen; der Same erregt Erbrechen; auch kann man aus ihm Oel machen. Für Kühe sind Rettige ein gesundes Futter.

Rhabarbar, eine schätzbare Pflanze, die in Ostindien einheimisch ist, und durch den Handel zu uns kommt. Man hat versucht, sie nach Europa zu verpflanzen; allein sie hat dann die Heilkräfte nicht, die man in der ausländischen findet, und die in der Medizin, besonders als ein abführendes Mittel, so wohlthätig wirkt, wie in der Ruhr, in der Leberverstopfung, gegen Würmer, u. s. w.

Rheumatismus, wer dazu geneigt ist, muß sich viel Bewegung machen, stets flanellene Hemden auf dem Leibe tragen, und endlich in den Jahreszeiten, wo diese Zufälle sich einzustellen pflegen, eine Zeitlang alle Morgen nüchtern einen Speiselöffel voll Guajakbranntewein nehmen.

Riedgras, mit mehr als 100 Gattungen, die aber vom Vieh wegen der spitzigen, schneidenden Blätter nur im

Nothfall gegessen werden. Indeß dienen sie zur Befestigung des Flugsandes, bedecken sumpfige Gegenden, und vermindern deren Ausdünstung. Auf Wiesen soll man sie nicht aufkommen lassen. Die Blätter kann man zur Streue benutzen. Von dem Sandriedgras wird in der Medizin Gebrauch gemacht, und im Nothfall als Brod gebraucht.

Rindvieh, unter allen Hausthieren das nützlichste. Bey der Anzucht kommt es vorzüglich auf die Art an. Die Mutterkuh muß eine gute Milchkuh, und der Stier gleichfalls von einer guten Milchkuh gefallen seyn. Er muß fehlerfrey gewachsen seyn, und die gehörige Stärke haben. Dafür ist sodann auch kein Preis zu scheuen. Man soll von einem Stier nicht mehr als 60 Kühe bespringen lassen und nie vor dem vollendeten 3ten Jahre. Kühe hingegen kann man schon mit 1½ Jahr zur Zucht stellen. Eine Kuh geht 40 Wochen; in der letzten Zeit der Trächtigkeit muß man sie besser füttern, wo möglich auch täglich einen Trank von Oelkuchen oder von Kleyen zu saufen geben. Zu diesem Trank kann man auch gekochte Kartoffeln nehmen. Bey der Geburt muß man so wenig als möglich helfen, oder eilig seyn. Nach dem kalben kann man der Kuh zwar etwas Mehltrank von verschlagenem Wasser reichen, man gebe ihr aber ja nicht zu viel mit Einemmal. Ein Eimer voll wäre schon schädlich. Will man das Kalb absetzen, so hat man zwey Arten. Entweder läßt man es 4 Wochen an der Kuh saufen, oder man nimmt es gleich weg, und tränkt es mit Milch. Letzteres ist fast das beste. Im Anfange läßt man es an einem Finger saugen, den man in warme Kuhmilch hält Das Kalb muß dieselbe Milch von der Kuh erhalten, die es würde gesogen haben, wenn man es bey der Kuh gelassen hätte. Nach 4 Wochen rührt man unter die Milch immer mehr Wasser, und etwas Roggenmehl, bis man es unmerklich an ganz reines Wasser gewöhnt. Neben dem Getränke giebt man ihm feines Heu und Kleie, in den ersten Tagen auch Brod. Ganz vorzüglich gedeihen die Absatz-Kälber, wenn man sie zeitig daran gewöhnt, gekochte Erbsen zu verzehren. Diese werden gekocht, wie für Menschen, und zu einem Brei ge-

rieben. Diesen läßt man erkalten, und hält ihn auf einige Tage vorräthig. Bey jedem Tränkchen des Kalbs mit Milch nimmt man davon etwas, und rührt es auseinander. Sehr gut ist es, wenn man im ersten Jahre den Kälbern blos trockenes Futter giebt, Heckfel von Sommerstroh und Klee, vermengt mit Haber, Rüben, Kartoffeln ꝛc. Stiere soll man erst im vierten Jahre anspannen. — Ein Rind bedarf zu seiner guten Erhaltung der Körner gar nicht; dagegen verlege man sich fleißig auf den Bau der Futterkräuter. Für Mastvieh schickt sich fettes Heu und Kartoffeln. Für jedes erwachsene Rind braucht man 2½ Morgen Land mit Klee ꝛc. und Wurzelgewächsen. Wenn das Unkraut fleißig gesammelt wird, kann man allein ein Stück Vieh erhalten. Die Ochsen werden zum Zuge gebraucht; man soll sie zur heißen Jahreszeit nur Morgens und Abends arbeiten lassen. Sie fett zu machen, siehe Mastung. — Die Nutzung der Milch, Butter, Käse, der Haut, des Horns, des Fleisches und Unschlitts ist bekannt.

Rindvieh = Krankheiten. Lösedürre, Hornviehseuche; greift nur das Rindvieh, und dieß nur einmal in seinem Leben an. Es ist dann traurig, hat keinen Appetit, Hörner und Ohren sind bald warm, bald kalt, aus Mund und Nase fließt ein dünner Schleim, die Augen schwellen auf, das Athemholen ist schwerer u. s. w. Nun thut man am besten, sogleich einen Arzt zu rufen. Als Präservativ giebt man dem Thiere ¼ Pfund Spießglas, so daß es alle Morgen 1 Loth unter dem Saufen, mit etwas Schrot vermischt, bekommt. Auch soll man das kranke Vieh gleich vom gesunden absondern, und ihm einen eigenen Wärter geben, der nicht in den andern Stall gehen darf. — Ansteckend ist auch die Mundfäule, oder der Lungenkrebs. Es zeigen sich kleine Blattern auf der Zunge und am Kiefer; das Thier ist matt, und hat einen heißen Athem, rothe Augen, frißt nicht, und geifert stark. Als Präservativ giebt man dem Vieh wöchentlich einigemal gepülverte Wachholderbeeren, wasche täglich 6 mal mit Essig, vier Loth Honig und Salz, das Maul aus, und wenn sich die Blattern in Geschwüre

verwandeln, so muß man einen Arzt rufen. — Durchfall: Man braucht dagegen 2 Loth Rhabarbar, 1 Loth Weinsteinsalz = Säuere, mit 1 Schoppen heißem Wasser übergossen, läßt solches 2 Stunden lang stehen, seihet es nachher durch, und giebt davon täglich 2mal Löffelvoll einem Kalbe, und nochmal so viel einem erwachsenen Stücke.

Rindszunge zu räuchern. Man muß sie vorzüglich mit Salpeter einreiben, und dann bey dem Einlegen mit Salz bedecken. Sie bleiben darin 10 Tage, und 8 Tage im Rauch, dann einige Zeit in der Luft hangen.

Ringelblume, in Gärten und auf Aeckern bekannt. Die ganze Pflanze ist scharf, wird bey Verstopfung der Eingeweide, die Blumen zur Erweichung harter Geschwüre 2c. gebraucht. Der Saft der frischen Blumen dient zum Färben des Butters, mit Alaun gekocht, zu einer gelben Mahlerfarbe, die getrockneten Blumen zur Verfälschung des Safrans. Durch Destillation erhält man ein gutes Wasser gegen Augenentzündungen.

Ringelnatter, gemeine Schlange, ist stahlfärbig, und an den Seiten weißgefleckt. In trockenen Gegenden, wenn sie Mangel an Wasser hat, ist sie etwas giftartig; ihr Biß verursacht wenigstens Geschwulst und Entzündung. Indeß kann man ihr Fleisch zu Kraftsuppen, ihre Haut zu Ueberzügen der Stöcke gebrauchen. Zur Heuärndte sind diese Schlangen gute Wetterpropheten; denn bey gutem Wetter legen sie sich an die Sonne, sind schnell und vorsichtig; an solchen Tagen aber, wo es wittern will, und noch nicht die geringste Anzeige davon vorhanden ist, zeigen sie sich unruhig, rauschen beständig im dürren Laube, und wenn sie auch im Wege liegen, so sind sie träge und unvorsichtig.

Ringelspinne, Ringelraupe, ist den Bäumen sehr gefährlich. Das Weibchen legt die Eyer um die Zweige im Ringe herum, und befestiget sie so niedlich, daß man sie für Perlen halten könnte. In den ersten Frühlingsragen entstehen daraus die Raupen, welche dann von Ast zu Ast die Blätter rein wegfressen. Am Abende, oder bey kaltem

Wetter legen sie sich in den Zwieseln der Bäume in Klumpen zusammen, wo man sie dann leicht tödten kann.

Rispengras, eines der gewöhnlichsten Gräser. Man findet es an den Ufern der Teiche, Sümpfe rc.; es ist für Pferde, nicht aber für das Rindvieh eßbar; doch kann man es zur Streue, und zum Dachdecken brauchen.

Rittersporn, wird als Zierpflanze, besonders gefüllt, in den Gärten gezogen, wächst aber auch auf den Aeckern wild. Der ausgepreßte Saft giebt eine grüne Farbe für Zuckerbäcker, mit Alaun eine braune Dinte. Die Blumen getrocknet unter Rauchtaback gemischt erhält dieser einen angenehmen Geschmack.

Robbe, ein Zwittergeschlecht zwischen Säugethier und Amphibium, z. B. das Seekalb (Seemönch), Seebär rc. Ihre Nahrung sind Fische; durch ihren Speck und ihre Haut werden sie den Menschen sehr nützlich.

Rochen, eine Art Knorbelfische, welche im Meere leben, und äusserst selten in die Flüße kommen, wo sie dann gefangen, und hie und da gegessen werden. Sonst braucht man die Haut zum Poliren des Leders, zu Kleidern und Ueberzügen; aus der Leber gewinnt man Thran und Oel.

Roggenbolle, Schlangenknoblauch, wird wie der wahre Knoblauch in den Gärten gezogen und behandelt. Zur Fortpflanzung, die im September geschieht, nimmt man entweder die kleinen Zwiebeln, mit denen der Samenkopf angefüllt ist, und die im August reif sind, oder man zertheilt die Wurzelzwiebel, und steckt sie ½ Fuß weit in den Boden. Aus erstern gewinnt man sogleich im ersten Jahre Samen; aus letztern erst im zweyten. Geruch und Geschmack ist nicht so widerlich, wie beym Knoblauch, und wird deßwegen in den Küchen lieber zu den Speisen genommen, besonders unter das Gemüse.

Röthelstein, rothe Kreide, ein mit Thon vermischter und verhärteter Eisenocher. In das Wasser gelegt zieht er solches sehr an, ohne darin zu erweichen. Man bedient sich der feinern Stücke, welche zerschnitten, und wie Bleistifte in Holz eingemacht werden, um damit zu zeichnen,

oder zu schreiben; die gröbern brauchen ohne Fassung Zimmerleute, Tischler ꝛc. In der Medizin wird er zum Blutstillen gebraucht.

Roggen, Korn, ist die Haupt = Brodfrucht, wächst unter allen Getreidarten am höchsten; doch sind die Samenkörner kleiner, als vom Waizen, und oben zugespitzt. Er liebt einen leichten, sandigen Boden, und verträgt ein kälteres Klima. Er muß früher, nehmlich vom 15 September, bis höchstens 15 October, und zwar dicker gesät werden. Man nimmt auf das Tagwerk 3 Metzen. Der Roggen wird frühe reif; der Same vermehrt sich im schlechten Boden 5—5, und im guten 12 fach. Es giebt mehrere Arten, worunter die vorzüglichsten der Staudenroggen und der Johannis = Roggen sind. Ersterer gedeiht nur im reichlich gedüngten Boden, und muß dünner gesät werden. Das Johanniskorn sät man von Ende Juni, bis Ende Juli auf ein sorgfältig bearbeitetes und gut gedüngtes Feld dünn aus, und mäht es im Späthsommer, dann am Anfange des Herbstes sorgfältig als Grünfutter ab. Im folgenden Jahr gewinnt man davon eine ziemliche Aerndte; die Körner sind kleiner, aber mehlreicher. Das Korn leidet, besonders in der Aerndte, von der Witterung sehr. Ausgewachsenes Korn ist der Gesundheit nachtheilig. Man verbessert es, wenn man die Körner nicht im Backofen, sondern auf Stubenöfen dünne ausbreitet, und nach und nach trocknet. — Das Roggenmehl giebt das gewöhnliche Brod, hält länger feucht, und ist nahrhafter. Häufig nimmt man es auch zur Mastung. Mit geröstetem Roggenmehl pflegen die Landleute dem Vieh die dicken Hälse zu vertreiben. Zum Branntweinbrennen taugt der Roggen sehr gut; dieser hat oft einen Fuselgeruch, den man ihm benimmt, wenn man Lindenkohlen klein zerschlägt, und in einem zugedeckten Topfe eine halbe Stunde lang glühend macht. Dann werden die Kohlen zu Pulver gestoßen, 33 Pfund davon in ein Faß von 3 Eimern gethan, der fuselige Branntwein darein gegossen, das Faß zugespundet, und eine halbe Stunde lang herum gerollt. Dieß wiederholt man von 4 zu 4 Stunden, bis

sich der Geruch verlohren hat. Der Branntwein wird hierauf abgeseihet. — Viele bedienen sich des Roggens auch zu Kaffee. — Gelinde gedörrt, kann er auf einem trockenen Boden wohl 100 Jahre aufbewahrt werden.

Rohr, Schilf, das größte unter den Wassergräsern. Man findet es an den Ufern stiller Wässer, und besonders in Fischteichen wird es oft lästig. Man sucht es dadurch zu vertilgen, daß man um Johannis das Wasser abläßt, das Rohr eine Spanne hoch vom Boden abschneidet, und das Wasser wieder darüber leitet, damit es in den Kern eindringe, und die Wurzel ersäufe. Noch sicherer ist es, wenn man die Wurzel sammt dem Kerne aussticht, auf die Aecker führt, und verfaulen läßt. Indeß benutzt man das Schilf auf mancherley Weise. Es dient, in Ermanglung des Strohes, zur Bedeckung der Häuser, zur Streue für das Vieh, zur Bekleidung der Zimmerwände, um Kalk und Gyps dauerhaft auftragen zu können, zu Hürden, Weberspuhlen und verschiedenem Flechtwerk. Zu Viehfutter taugt es gar nicht. Die Blumenrispen geben eine gelbe Farbe; mit Indigo färbt es die Wolle grün.

Rohrsperling, ein Singvogel, den man an Teichen und feuchten Plätzen findet, wo er sich von Würmern und Samen nährt. Sein Gesang ist nicht unangenehm. Sobald sich ihm ein Mensch oder Thier nähert, so fängt er gewaltig an zu lärmen. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft.

Rohrdommel, Moosreiher, ein Sumpfvogel, der nicht selten ist, aber im September wieder fortzieht. Er hält sich immer im dickſten Schilfe versteckt, wo er mit unglaublicher Geduld stundenlang auf Frösche, Eidechsen, Mäuse rc. lauert. Wenn er zur Regenzeit viel, und sehr laut schreit, und bis in die Nacht anhält, so bedeutet es langes Regenwetter. Die Rohrdommel ist schwer zu entdecken, weil sie sich nicht rührt; selbst angeschossen, wehrt sie sich noch. Ihr Fleisch ist genießbar; ihre Hinterklaue wird in Silber gefaßt, und als Zahnstocher getragen.

Rohrkolbe, ein schilfartiges Gewächs, das man in vielen Sümpfen in Menge antrifft. Die walzenförmige,

dunkelbraune Kolbe enthält eine weiße, feine Samenwolle, die man mit Zusatz von Schafwolle zu Filzhüten verarbeiten kann. Die Rohrkolben gebrauchen die Faßbinder und Schiffbauer. Das Vieh frißt sie gar nicht.

Rohrsänger, Rohrgrasmücke, ein 5 Zoll langes Vögelchen, aus dem Geschlechte der Bachstelzen. Er lebt von Mücken ꝛc. und hat einen angenehmen Gesang.

Rose, die Königin der Blumen, wovon es aber viele Gattungen und Spielarten giebt. Die schönste bleibt immer die Centifolie (Hundertblätterige). Sie gedeihen fast alle am besten in einem leichten, doch fruchtbaren Boden, an einem freyen, etwas beschützten Orte. Die meisten vermehren sich durch Wurzelsprossen; nur die schönsten muß man durch Ableger, Stöcklinge, oder durch Okuliren auf die gemeine Feldrose fortpflanzen. — Von den frischen Blumen der gemeinen Rose erhält man durch Destillation mit Brunnenwasser das bekannte Rosenwasser, das an verschiedene Speisen gethan, zu Backwerken, und in der Medizin gebraucht wird. Drey Viertel ungesalzenes Rosenwasser, mit einem Viertel Franzbranntwein vermischt, geben für schwache Augen, Morgens und Abends damit gewaschen, ein stärkendes Wasser. Auch macht man aus ihr einen Rosenhonig, Rosensyrup, Rosenessig ꝛc.

Rosenkuchen. Man sammle vormittags vollkommen aufgeblüthe Rosen, sondere die Blätter vom Kelch ꝛc. wiege z. B. 100 Stücke, vermische sie mit 2 Dottern von Hühnereyern, thue Wasser daran, und knete Waizenmehl dazu. Daraus mache man Kuchen, und backe sie in einem Ofen. Diese stoße man zu Pulver, und stäube sie durch ein Haarsieb. Wenige Löffel voll von solchem Mehle, mit süßer Milch angerührt, an gelindem Feuer gekocht, und mit Zucker und Zimmt gewürzt, geben ein Mus, das besonders für schwächliche, alte Personen ungemein nahrhaft ist.

Rosenwurz, eine saftige Pflanze, die in den deutschen Alpen wild wächst, und auch in Gärten gezogen wird. Die Wurzel ist weiß, und hat frisch ausgegraben einen Rosengeruch. Durch Destillation erhält man eine

Art Rosenwasser, und ein gelblichtes Oel, dem Rosenholzöl ähnlich.

Rosmarin, ein starkriechendes Gewächs, das in Frankreich 2c. wild wächst, und bey uns häufig in Gärten gezogen wird. Man braucht die Blätter in den Apotheken zum Bereiten des Rosmarin-Oels, welches nervenstärkend und schweißtreibend ist. Mit Wein gekocht, leisten diese Blätter in der Engbrüstigkeit vortreffliche Dienste. Aeusserlich zertheilen sie wässerige Geschwülste, und in Umschlägen mit Wein thun sie dem kalten Brande Einhalt. — Die Blüthen hindern den Wachsthum des Strauches. Bey uns braucht man größtentheils die jungen Triebe zu Kränzen. Man kann den Rosmarin leicht durch Ableger fortpflanzen, die man im August an einem schattigen Orte in einem Topf einsetzt, wo sie bald Wurzel schlagen. Man kann den Rosmarin in einem trockenen Keller überwintern.

Rosmarin, wilder, Mottenkraut, ist ein 4 Fuß hoher Strauch, der in sumpfigen Gegenden angetroffen wird. Die ganze Pflanze hat einen starken, vor der Blüthe angenehmen, während derselben aber einen betäubenden Geruch, und einen gewürzhaften Geschmack. Man gebraucht sie in der Ruhr, bey Keuchhusten, zum Gerben, zur Vertreibung der Motten, Wanzen, und jedes andern Ungeziefers. Ein Absud davon befreit die Menschen von der Krätze; Schweine und Rindvieh von Läusen 2c. Statt des Hopfens am Bier verursacht er Kopfschmerzen und Schwindel. Er vermehrt sich durch Wurzelsprossen.

Roßfenchel, eine Schirmpflanze, welche man allenthalben in Sümpfen und stehenden Wassern antrifft. Die Wurzel ist rübenförmig, der Samen grünlichgelb. Dieser ist scharf und gewürzhaft; das Kraut wird von keinem Viehe gefressen. Dagegen der Roßfenchel, welcher in den Alpen gefunden wird, ist ein vortreffliches, gewürzhaftes Futter, das die Milch vermehrt und verbessert.

Roßkäfer, den man im Pferdemist antrifft. Wenn er des Abends geschwind, viel, und mit lautem Summen

fliegt, so darf man richtig für den folgenden Tag auf schönes Wetter rechnen.

Roßkastanie, wilde Kastanie, ein sehr nützlicher Baum. Man pflanzt ihn durch seine Früchte fort, die man im Herbste sammelt, und im Sande aufbewahrt. Im Frühlinge legt man sie in Furchen, 1 Fuß weit, 3 Zoll auseinander, und bedeckt sie mit 3 Zoll Erde. Der Boden muß leicht und fett, und tief umgegraben seyn. Im andern Jahre pflanzt man die jungen Stämmchen, nachdem man ihnen die Pfahlwurzel verkürzt hat, 3 Fuß weit von einander. Nach 6 Jahren kann man sie im März, an den Ort der Bestimmung, besonders zu Alleen versetzen. Man macht 3 Fuß breite, und zwey Fuß tiefe Gruben. Man soll die wilde Kastanie nie nahe an Fruchtfelder setzen; auch in Forste wird sie nicht gerne aufgenommen. Mit 20 Jahren ist sie ausgewachsen; sie wird über 100 Jahre alt. — Die Rinde giebt eine gute Gerberlohe; die jungen Zweige sollen eben so wirksam wie Chinarinde seyn; sie färben mit Zusätzen wollene Zeuge bräunlich gelb, und mit Wasser gekocht, und etwas Pottasche zugethan die Wolle und Leinwand schwarzbraun. Das Holz fault leicht, wenn es von Nässe angegriffen wird, es bedienen sich aber dessen die Tischler, Drechsler und Holzschneider. Die Blätter frißt das Wild, die Schafe und die Ziegen; die Blumen liefern Nahrung für die Bienen. Die Früchte können zwar von den Menschen nicht gegessen werden; aber sie dienen, statt des Hopfens, zum Bierbrauen; sie sind auch für Pferde, Rindvieh und Schafe, und mit Gerstenschrot untermengt auch für die Schweine eine gesunde, kräftige Speise. Zur Fütterung des Rindviehes verdienen sie besonders empfohlen zu werden. Mit 1 Zentner Roßkastanien, und $\frac{1}{5}$ Heu kann man täglich 8 Kühe füttern, sie geben mehr und fettere Milch, und werden selbst fett. Für Schafe und Lämmer sind sie ein gutes Mittel gegen Faulwerden, weßwegen man sie bey naßkalter Witterung Morgens und Abends damit füttern soll. Aus dem Kerne macht man Stärke und Kleister, der besonders den Tapezierern zu empfehlen ist, weil keine

Insekten darein kommen. Die zu Kohlen gebrannten Samenkapseln liefern eine schöne schwarze Farbe.

Roßnessel, stinkender Waldandorn, eine hinter Hecken und Gebüschen wild wachsende Pflanze. Das Kraut hat einen unangenehmen Geruch, und wird von den Kröten gerne besucht. Die Stengel lassen sich wie Hanf bereiten.

Rotang, ein strauchartiges Gewächs aus Ostindien, das zuerst nach Spanien eingeführt wurde, und nun bey uns unter dem Namen des ächten spanischen Rohres bekannt ist. Sie müssen einen feinen Glanz oder Lack haben, nicht eckig, sondern schön rund und biegsam seyn, und aus einem Schusse bestehen.

Rothauge, ein Fisch aus dem Karpfengeschlechte, mit rothen Augenringen und rothen Flossen. Man findet ihn in den süßen Gewässern Deutschlands; er vermehrt sich ausserordentlich stark. Sein Fleisch ist nur im Sommer schmackhaft, und wird wegen der vielen Gräten nicht geschätzt. Man füttert damit gewöhnlich Hechte ꝛc. Verschieden ist von ihm der

Rothflosser, der zinnoberrothe Flossen hat; sich aber durch einen etwas länglichten Körper unterscheidet. Sein Fleisch ist schmackhaft, wird aber auch der vielen Gräten wegen wenig geschätzt; doch dient er den Raub-Fischen zur Speise.

Rothe Dinte zu machen. 4 Gran des feinsten Carmins übergießt man in einer kleinen, gläsernen Flasche mit 4 Loth ätzendem Salmiakgeist, setzt zwanzig Gran weißes, arabisches Gummi hinzu, und läßt alles so lange stehen, bis das Gummi aufgelöst ist. Diese Dinte ist kostbar, aber äusserst schön und dauerhaft.

Rothkehlchen, ein munteres Vögelchen, das sich in den Vorhölzern gerne aufhält, und gegen den Herbst häufig in unsre Gärten kommt, wo es die Raupen auf den Kohl-Pflanzen wegfrißt; im Winter zieht es in mildere Gegenden. Im Frühlinge erscheint es bald wieder, nährt sich von Schmetterlings-Eyern, Raupen ꝛc. Man fängt das Roth-

kehlchen auf Leimruthen und in Schlingen, um es im Zimmer seines sanften Gesanges wegen zu halten. Man füttert es dann mit Brod, Fleisch rc., und es wird so zahm, daß man es im Frühlinge fliegen lassen darf, und daß es sich doch im Herbste wieder einstellt. Sein Fleisch ist schmackhaft und gesund.

Rothlauf. Hollunder-Thee getrunken, ist nicht ohne gute Folgen. Aeusserlich dient beym Rothlauf: Ruprechts-Kraut, Kerbel, Petersilie, Hollunderblüthen, Chamillen, heißes Salz rc. Flanell in starken Hollunder-Thee getaucht und aufgelegt, stillt die Schmerzen des argen Rothlaufs am geschwindesten. Trockene Umschläge sind inzwischen immer besser, als nasse.

Rothschwänzchen, ein lebhaftes Vögelchen, das man im Sommer in Wäldern und Gärten sieht, und eine Menge Insekten und Würmer wegfrißt. Im Winter zieht es fort; gegen den Herbst wird es fett, und giebt dann eine angenehme, gesunde Speise.

Roth zu färben. 8 Loth Alaun und Weinstein werden in einem irdenen Topfe mit 6 Quart Wasser aufgelöst, dann das Zeug 30 Minuten lang darin gesotten, und hernach getrocknet. Nun setzt man zur Brühe 2 Loth gepulverte Cochenille, erhitzt sie zum Sieden, und bringt das Zeug hinein, wird auch unter beständigem Umrühren so lange gesotten, bis es die verlangte Schattirung bekommt. Zuletzt giebt man noch etwas wenige Pottasche dazu. — Zum Kirschroth nimmt man 10 Loth Alaun, 12 Loth Weinstein, und ¾ Pfund Krapp auf 1 Pfund Zeug. — Holzfarben, z. B. Brasilienholz, Fernambuck, Rothholz rc., werden im Flußwasser ausgekocht; man löset sodann 8 Loth Alaun, 1 Loth Weinstein, 1 Loth Zinnsolution in 8 Quart siedendem Wasser auf, und siedet das Zeug 10 Minuten lang. Darauf gießt man den Farben-Absud, so viel man zum Dunkel- oder Hellfärben will, hinzu und siedet das Zeug wieder. Durch Wasser mit etwas Pottaschen-Auflösung werden die Farben dunkler; mit Salzsäure gelber.

Rotz der Pferde. Ein wirklich rotziges Pferd ist unheilbar; alle Geräthe von ihm müssen verbrannt werden. Pferden, die als rotzig verdächtig sind, gebe man: pulverisirten Enzian und Alant-Wurzel, von jedem 4 Loth, Spießglas 8 Loth, Schwefelleber 4 Loth, süßen Merkur 1 Loth, Terpentingeist 6 Loth, mit Wachholdersälze vermischt.

Rubin, nach dem Diamant der erste Edelstein, schön, hart und selten. Man findet ihn in Ost- und Westindien, bey uns in Sachsen, Polen, Schlesien, in Flüssen und Quarzgruben. Der rothe Saphir ist vom Rubin fast nicht zu unterscheiden; auch giebt es Glasflüsse, die ihn täuschend nachahmen.

Ruchgras, ein saftiges Futtergras, mit einem steinkleeähnlichen Geruch. Getrocknet macht es das Heu wohlriechend. Es wird gerne auf wässerigen Wiesen gefunden, und verdient sorgfältig mit andern Gräsern vermischt zu werden. Es kommt in einem jeden guten Mittelboden fort, und ist jung, vor der Blüthe, ein vortreffliches Futter für Pferde, Rindvieh, Schafe; letztere soll es sogar gegen die Pocken schützen.

Rübe mit vielen Abarten. Sie arten aus, wenn man die blühenden Pflanzen an einander bringt. Auch der Boden verändert sie, wenn man nicht jede Sorte in solchen sät, woraus man sie erhalten hat. Die meisten lieben lockern Boden, mit Lehm und Sand vermischt; auch sollen sie fett und feucht haben, doch nicht naß. Es soll nie frisch gedüngt seyn. Man säe sehr dünne; Mai-Rüben im Frühjahre, so zeitig als möglich, andre Sorten später, im Juli, auch August. Zum Samen bringt man sie sehr trocken in dem Keller in den Sand, auch darf man das Kraut nicht ganz abschneiden, sondern nur die größern, gelben Blätter. Die besten pflanzt man im Frühling, einen Fuß weit von einander, und schneidet die Stengel ab, wenn der Same braun wird. Die Mai-Rübe ist schon um Johannis gut zum Verspeisen; die Schweitzerrübe sät man nach der Aerndte, und wird von Menschen und Vieh gegessen; die Feldrübe sät man um Johannis auf Brachäcker;

sie sind ein gutes Viehfutter, können auch mit Kraut, oder allein, ganz kleingehackt, in Fässer mit Salz eingemacht, sodann mit Steinen beschwert, und wenn die Gährung vorüber ist, wie Sauerkrant gegessen werden. Auf ähnliche Art kann man sie als ein gutes Winterfutter für Rindvieh und Schweine benutzen. Die Steckrübe hat eine kleine gewürzhafte Wurzel, wird um Jakobi gesät, und um Galli geärndtet.

Rüben = Brod. Man wasche sie mit Wasser vollkommen rein, schneide sie mit der Schale in Stücke, und koche sie an einem gelinden Feuer mit Wasser ganz kurze Zeit zu einem Brei, wobey auf 1 Pfund Rüben 1 Schoppen Wasser gerechnet wird. Dieser Brei wird hierauf mit einer beliebigen Quantität Roggenmehl vermengt, gehörig gesäuert, und auf gewöhnliche Art gebacken. Nimmt man 3 Pfund weiße Rüben, und 3 Pfund Roggenmehl, so erhält man 9 Pfund gutes Brod; werden zu so viel Rüben nur 2 Pfund Mehl gethan, erhält man 7 Pfund Brod.

Rüben = Wein. Man nimmt eine Quantität Runkelrüben, schält sie, schneidet sie in Stücke, und preßt den Saft in einer Presse wohl aus. Zu jeder Maß Saft kommen 3 Pfund Satzzucker und etwas Branntwein. Man thut beydes in ein Faß, das gerade groß genug ist, den Saft zu fassen, den man auf den Zucker und Branntwein füllt. Die erste Woche bleibt der Spunt etwas offen, um die Gährung zu beobachten; sobald diese vollendet ist, spundet man fest zu. Nach 3 Monaten zieht man den Wein auf ein anderes Faß ab, und füllt ihn, sobald er sich abgehellt hat, auf Flaschen.

Rüsselkäfer. Davon giebt es 600 Gattungen. Sie nähren sich alle von den Säften der Bäume und Blüthen, vom Fleisch der Feld = und Gartengewächse, und werden oft schon als Larven sehr schädlich, z. B. der Kornwurm, der Rebenstecher, der Nußkäfer rc.

Rüster, Ulme, ein schöner Waldbaum, der wohl höher als eine Eiche wird. Er kömmt am besten in einem lehmigen, wohl auch in einem etwas feuchten Boden, und

an einem freyen Standorte fort. Die jungen Blätter fressen die Schafe gerne; im Nothfalle kann man auch die Seidenwürmer damit füttern. Gleich nach dem längsten Tag im Jahre kehren sich die Blätter um, und richten sich aufwärts. Der Same ist für Hühner und anderes Geflügel ein gutes Futter. Die Rinde wird zur Färberey benutzt; sie giebt eine dicke, schleimige Brühe, mit der man wollene Zeuge gelb färben kann. Das Holz ist zäh, weißlich und braun geadert. Es liefert gute Kohlen, ist ungemein dauerhaft, wird von Würmern nicht angegriffen, und dient vorzüglich zu Maschinen; zu Glockenstühlen und Schlitten hat es vor allen den Vorzug. Man zieht den Rüster leicht aus Samen, den man im Juli in einen guten, schattigen Boden streut, mit etwas Erde bedeckt, und öfter begießt. Nach 14 Tagen geht er auf; die jungen Stämme können nach 4 Jahren versetzt werden. Sie ertragen Frost nnd Stürme, lassen sich auch wie die Weiden abköpfen und ziehen. Mit 100 Jahren ist der Baum ausgewachsen; doch erreicht er ein Alter von 500 Jahren.

Ruhr. Umschläge von dickgekochter Habergrütze, oder Tücher mit trockener Kleie, auf den Leib gelegt; öfteres Trinken von Holunderblüthen = Thee, Reisschleim, Gerstenschleim, Gries, als Speise, sind vorerst anzuwenden. Dabey vermeide man Kaffee, Bier, Wein; die Nothdurft verrichte man im Bette. Hilft dieses nicht, so suche man einen Arzt.

Runkelrübe, Zuckerrübe, woraus man, nebst der Kartoffel, in unsern Zeiten Zucker zu machen sucht. Sie ist eine besondere Gattung Mangold, wovon man aber einige Abarten hat, z. B. die weiße, purpur = und rosenrothe Runkelrübe. Die weiße ist die zuckerreichste; sie erreicht in einem guten Boden eine beträchtliche Größe, wird oft 3 Pfund schwer. Sie kommt in jedem Boden fort, geräth aber am besten in einem solchen, der sich 1 Fuß tief bearbeiten läßt, Korn getragen hat, und etwas feucht ist. Sand = und Torfboden taugt für sie, als Zuckerpflanze, gar nicht. Man baut sie auch mit Vortheil in die Brachäcker. Der Menschen = Dünger soll ihr besonders zuträglich seyn, auch Asche,

Mergel, Kalk. Man düngt im Herbst, und ackert den Boden 2 mal um. Der Anbau geschieht, indem man den zuvor eingeweichten Samen ausstreut, oder durch Versetzung junger Pflanzen, bey einer feuchten Witterung. Nach einiger Zeit werden die fehlenden Stöcke ergänzt. Will man die Runkelrüben zur Gewinnung des Zuckers benützen, so darf man sie nicht abblatten. Ende Septembers nimmt man sie bey trockener Witterung auf. Aus dem beym Zuckermachen übrig gebliebenen Rückstande wird noch guter Branntwein gemacht. Die zum Samen bestimmten Rüben werden im Keller überwintert, und im Frühlinge ausgesteckt. Die Runkelrübe an sich ist eine gute Futterpflanze, und den Milchkühen sehr zuträglich. Die Blätter geben Taback.

S.

Saatkrähe, ein nützlicher Vogel aus dem Rabengeschlechte, der eine Menge Würmer, Larven, Engerlinge ꝛc. verzehrt; selbst Mäuse und Aas. Nur sehr selten stößt die Saatkrähe auf junge Vögel und Hasen. Im Sommer sieht man sie gerne hinter dem Pfluge des Landmanns, oder auf Brachäckern. Gegen den Herbst wird sie den Erbsen gefährlich. Im Winter zieht sie in wärmere Länder, oder sie kommt in die Dörfer, an Wege, auf Misthaufen ꝛc. Das Fleisch der Jungen wird gegessen.

Sadebaum, Sevenbaum, ein immergrüner Baum, der in manchen Gegenden, besonders in Gebirgen, wild wächst, und in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Die widrig riechenden Blätter geben durch Destillation ein flüchtiges, hitziges Oel; dieses, und ein Absud der Blätter, sind ausserordentlich schädlich, abführend ꝛc. Der Saft dient zur Vertreibung der Würmer, in Zahnschmerzen ꝛc. Den Pferden wird ein Pulver von den gedörrten Blättern im Futter gegen Würmer, und in der Druse gegeben. Mit den jungen Zweigen und dem Holze hält man das Ungeziefer von den Kleidern ab. Man pflanzt diesen Strauch durch Samen oder Ableger fort. Man soll ihn nie in Gärten, oder nahe bei Obstbäumen halten; denn an seinem

Stamme wächst ein Schwamm, dessen Staub auf Blättern und Pflanzen auszehrende Flecken verursacht.

Säemaschinen sind von sehr großem Nutzen, weil man viel Samen erspart, und das Feld gleichmäßiger bestellen kann. Die neue Cook'sche wird für die beste gehalten. Mit einem Pferde kann man in einem Tage damit 16 Tagwerke besäen, zugleich den Samen unterbringen, und den Boden reinigen.

Sägefisch, Schwertfisch, wird in der Nordsee gefunden, und tödtet nicht selten die Wallfische. Man gebraucht von ihm seine Leber zu Thran, und seine Haut zu Chagrin; sein Schwert wird in Naturalien-Kabinetten nicht selten gezeigt.

Saflor, ein distelartiges Gewächs, das seiner Blüthe wegen gebaut wird. Er verlangt einen leichten, sandigen Boden, der jedoch vorher einige Düngung erhalten hat. Im fetten Boden kommt er kaum zur Blüthe. Die Aussaat geschieht im Frühlinge, wenn der Frost den jungen Pflanzen nicht mehr schadet. Wenn die Blumen im August braunroth zu werden anfangen, so werden sie am Mittage ausgezupft, und an der Sonne ausgebreitet. Sie enthalten einen doppelten Farbestoff, einen gelben, der sich mit Wasser auflöst, und einen rothen, der nur im Weingeiste auflöslich ist. Um die rothe Farbe zu bekommen, tritt und knetet man die Saflorblumen erst im Wasser aus, damit sie allen gelben Farbestoff verlieren; dann bestreut man das Uebrige mit Pottasche, welche das Ausziehen des rothen Saftes befördert. Auch setzt man etwas Citronensäuere hinzu. Mit dieser Farbe färbt man Seide, Wolle, Baumwolle und Leinwand. Um Samen zu gewinnen, läßt man die schönsten Blumen ganz unbeschädigt stehen; er enthält ein Oel, und ein flüchtiges Salz, und wird in der Medizin gebraucht. Für Hühner ist er eine gute Speise, besonders für Papagayen. Die getrockneten Blätter geben ein Winterfutter für die Schafe. Man sät den Samen, der nur ein Jahr alt seyn soll, mit den gelben Möhren aus.

Safran, ein Zwiebelgewächs, welches das schätzbare Gewürz, Safran, liefert. Er will einen mürben Lehm- oder Sandmergel-Boden, und gute Düngung. Der beste Standort ist in großen Flußthälern gegen Süden; er fordert ein warmes Klima. Man macht 3 Fuß breite Beete, und legt Anfangs August die Zwiebel 6 Zoll tief, und etwa 4 Zoll weit in Rinnen, daß die Spitze oben kommt, und bedeckt sie. Sie werden des Jahres 2 mal gejätet, behackt und behäufelt. Auch ist es sehr gut, jährlich Knochenmehl überzustreuen. Die Aernte fällt meist in den Monat Oktober, wo man die blauen Blumen jeden Morgen bey trockener Witterung zart und ganz abbricht, und erst zu Hause die hochrothe Narbe heraus nimmt. Diese dörrt man dann sogleich auf kleinen Oefen, und packt sie in Leder oder Blasen wohl ein. Die Aernte wird erst im zweyten oder dritten Jahre bedeutend; im vierten nimmt man die Zwiebel wieder heraus, läßt sie abtrocknen, und legt so viele, als nöthig ist, in der Folge wieder. Der Same wird bey uns nicht reif. — Man hält denjenigen für den besten, der dunkelroth, glänzend von Farbe, biegsam, und etwas fett anzufühlen ist, auch einen starken Geruch, und leichtes Gewicht hat. Färbt er zwischen den Fingern nicht, so ist er verfälscht. Nicht allein als Gewürz wird der Safran gebraucht, sondern auch als Farbe, auf Seide, zum Malen ꝛc. Durch Destillation gewinnt man ein Oel, das im Wasser untersinkt. Der Safran selbst hat betäubende Kraft, soll also nicht im Uebermaße genossen werden. — Eine andere Art, der wilde Safran, blüht im Frühlinge, und wird unter dem Namen Crokus in den Gärten gepflanzt.

Sago, Sagopalme, wächst in den heißen Ländern, wo sie sehr geschätzt wird. Das Holz des Stammes ist nur einen Zoll dick; der übrige Raum mit einem vortrefflichen, weichen, mit Fasern vermischten Marke, wie bey uns der Hollunder angefüllt. Dieses Mark giebt das Sago-Mehl, das wie Kalk aussieht, zu allerley Speisen bereitet, oder zu Broden und Kuchen verbacken wird. Diese halten sich ungemein lange und gut, und sind besonders auf Reisen

vortheilhaft. Vieles Sago = Mark wird auch gekörnt, und auf diese Art in Säcken zu uns gebracht. Es läßt sich gegen 20 Jahre vollkommen gut aufbewahren, ist vorzüglich für Kranke, in Milch, Wein und Fleischbrühe gekocht, eine gesunde, stärkende Suppe.

Sago aus Kartoffeln zu machen: Sie werden geschält, auf einem Reibeisen gerieben, in ein reines Gefäß gethan, mit Wasser begossen, und umgerührt, damit das faserige Wesen heraus geschlämmt werde. Dieß wiederholt man so lange, bis das Mehl auf dem Boden sitzen bleibt, und das Wasser so klar abfließt, als es darauf gegossen worden. Dieses Mehl wird noch feucht durch einen weiten Durchschlag getrieben; die ausgedrückten Körner werden nach und nach im Schatten getrocknet, und sodann wie der wahre Sago gebraucht; doch darf er nicht so lange kochen.

Salamander, eine Art Eidechse, die man hin und wieder in schattigen, feuchten Gegenden findet. Man hielt ihn ehemals für unverbrennlich; allein nur die Feuchtigkeit seiner Warzen erhält ihn eine Zeit lang im Kohlenfeuer.

Salbey, mit schmalen und scheckigen Blättern. Er vermehrt sich am leichtesten durch Zertheilung der alten Stöcke im Frühjahre, auch macht man Stecklinge, welche an schattigen Orten leicht fortwachsen. Samen sät man im Frühjahre 1 Zoll tief, sehr dünne, und verpflanzt sie dann 1 Fuß weit. Von den jungen Pflanzen sind die Blätter am kräftigsten. Der Salbey wächst in jedem Boden, dauert aber in einem trockenen am längsten. Frisch besitzen die Blätter eine fäulnißwidrige Kraft, noch stärker, als die Chinarinde. Man gebraucht sie in der Medizin; besonders dient ein Absud davon sehr gut bey Erschlaffung des Zahnfleisches, wenn man sich öfters damit gurgelt. Den gemeinen und Wiesen = Salbey braucht man in der Gerberey; letzterer wird auch von den Schafen gerne gegessen. Im Biere berauscht der Salbey; dem Weine aber giebt er einen Muskatellergeschmack.

Salbling, ein sechs Pfund schwerer Fisch, den man in kalten Gewässern Oberdeutschlands findet. Er lebt von

kleinern Fischen, und hat ein ungemein schmackhaftes Fleisch.

Salmiak, ein scharfes, flüchtiges Salz, das man gediegen in der Nähe von Vulkanen findet. Häufiger ist der künstliche Salmiak, der in mehreren, deutschen Fabriken verfertiget wird. Man gebraucht ihn zum Verzinnen, zum Löthen der Metalle, zum Schmelzen des Goldes, in der Färberey, in der Medizin rc. Salmiakgeist, auf schwache Glieder eingerieben, leistet vortreffliche Dienste.

Salpeter, ein Neutralsalz, das man zuweilen krystallisirt in Felsen, Kalk-, Mergel- und Lehmböden findet. Doch ist er selten ganz rein. Weil aber der natürliche Salpeter nicht hinreichend ist, den ausserordentlich starken Verbrauch desselben zu befriedigen, so wird er durch Kunst in den Salpetersiedereyen erzeugt. Unter großen Schupfen werden ordentliche Hügel aufgehäuft von solchen Materialien, welche Salpetersäuere in sich enthalten, z. B. Erde aus Viehställen, Kellern, Kirchhöfen rc., ferner alte Lehm-Wände, Schlamm, Kalk, Asche, Mist, Urin, Farnkraut rc. rc. Diese Haufen müssen öfters mit Mistjauche übergossen und aufgelockert werden. Nach 2 Jahren zeigt sich der Salpeter auf der Oberfläche des Haufens, und nun wird die Erde ausgelaugt. Man thut sie in hölzerne Gefäße, und gießt Flußwasser dazu. Nach 24 Stunden wird diese Lauge gesotten, oder in flachen Siedpfannen gelinde abgedampft. Man gießt nun etwas Seifensiederlauge, Essig oder Weinstein hinzu; dann läßt man die Lauge in mehrere Gefäße ablaufen, bringt sie wieder über das Feuer, bis sich die Krystallen ansetzen. Dieß ist der rohe Salpeter. Wird er wieder mit Wasser aufgelöst und geläutert, so hat man erst den reinen Salpeter. — Man braucht den Salpeter zum Schießpulver, zum Schmelzen, zur Verfertigung des Glases, zur Reinigung des Goldes und Silbers, in der Färberey, Medizin, und in der Küche zum Einsalzen des Fleisches. Auch macht man aus ihm den Salpetergeist, und zum Scheidwasser liefert er wesentliche Bestandtheile. Was beym Salpetersieden zurückbleibt, ist ein guter Dünger.

Salpeter zu reinigen: Man löse gewöhnlichen Salpeter im Wasser auf, und koche ihn so lange, bis er die Dicke zum Anschießen hat. Nun läßt man die Masse fast erkalten, und gießt sie durch reine Tücher in Zucker-Gläser. Nach wenigen Stunden schießen spitzige Krystallen an den Seiten an, die man nach abgeseihetem Wasser trocknet.

Salz, Kochsalz, muß weiß und rein, hell und krystallisirt, trocken ohne Geruch und andern Geschmack seyn, in der Luft nicht schmelzen, im Wasser leicht zergehen, ohne es trübe zu machen, und ohne Bodensatz. Auf glühenden Kohlen muß es knistern. Der Gebrauch desselben ist bekannt. Der Genuß ist dem Menschen heilsam, weil es die Verdauung befördert. Beym Vieh, vorzüglich bey Schafen, trägt es sehr viel zur Erhaltung der Gesundheit bey; Kühe geben mehr, und fettere Milch, auch werden Haare und Wolle feiner. Ausserdem braucht man es in der Medizin, in Fabriken, als Dünger rc.

Salzgurken einzumachen: Man wäscht grüne, nicht zu große Gurken, trocknet sie, und legt sie in ein eichenes Fäßchen, streuet zwischen jede Lage Salz, Dill und Blätter von saueren Kirschen. Wenn es voll ist, wird das Faß zugeschlagen, und wenn die Früchte gegohren haben, in einen Keller gestellt.

Samenschule, für die Baumzucht. Von verschiedenen Obstsorten legt man Kerne in ein nicht frisch gedüngtes Gemüseland, an einer etwas beschützten Stelle. Alle Kerne müssen von völlig reifen, gesunden, unbeschädigten Früchten genommen werden. Am besten sät man im Spätherbst, jede Sorte an eigene Stellen, anderthalb Zoll tief in Reihen, und dünne. Im Frühjahre muß man die Kerne in Salpeterwasser legen, 24 Stunden lang, und wieder abtrocknen lassen. Steinobst legt man sogleich, oder verwahrt die Kerne im feuchten Sand bis März. Die aufgelaufene Saat hält man sorgfältig von Unkraut rein, und begießt sie fleißig. Im zweyten Jahre schneidet man an den Aepfel- und Birnstämmen alle Seitenzweige ab, und auch die Spi-

tzen bis auf 4 Augen; beym Steinobst nur die Seitenzweige allein. Nach zwey Jahren muß man sie versetzen.

Sammtblume, Studenten-Nelke, eine Gartenblume. Ein Absud der vom Kelche abgesonderten Blumenblättchen, mit einem Zusatze von Küchensalz, giebt eine schöne, gelbe Farbe.

Sand. Der Sandboden ist für sich unfruchtbar, muß durch Damm- und Thonerde verbessert werden. Dem Flugsande giebt man mit Grasarten, z. B. mit Quecken, Festigkeit. Uebrigens braucht man den Sand zum Mörtel, zur Reinigung der Geschirre, des Fußbodens, zum Schleifen, zum Glas.

Sand, zur Wasserkitt, wozu man $\frac{1}{10}$ feinen Sand und $\frac{9}{10}$ gesiebten Kalk nimmt. Sand und Kalk werden auf Granit-Platten, mit Zusatz von Wasser, in einen Teig verwandelt. Hierauf mischt man so viel geronnene Milch, rohen Zucker, Eyweiß und Butter dazu, als nöthig ist.

Sandarak, ein harziges Gummi, das aus dem gegliederten Lebensbaume, welcher im Oriente wächst, hervorschwitzt. Er wird in Oel und Weingeist, aber nicht im Wasser aufgelöst. Man braucht ihn zum Räucherpulver, zu Firnissen ꝛc. Auch aus dem Wachholder könnte Sandarak gewonnen werden.

Sandelholz, ein Baum in Ostindien, wovon das gelbe und weiße Holz in großen Stücken durch den Handel zu uns kömmt, und von Tischlern ꝛc. verarbeitet wird. Durch Destillation im Wasser erhält man ein nach Ambra riechendes Oel. Das rothe Sandelholz liefert der Brasilien- und Flügelfruchtbaum.

Sandgras, wird besonders in Holland zur Befestigung der Dämme gebraucht, da es seine fasrige Wurzel im Sande weit ausbreitet.

Sandstein, ein sehr harter Stein, welcher aus gröbern oder feinern, gleich- oder ungleichförmigen Quarzkörnern besteht, die mit Kalk oder Thon mit einander verbunden sind. Man findet ihn in vielen Ländern, meistens in Flötzgebirgen; er ist manchmal locker, gewöhnlich aber so hart,

daß er am Stahle Feuer giebt. Er taugt zu Mühlsteinen, Wetz- und Schleifsteinen, in großen Quaderstücken zum Bauen ꝛc.

Sanickel, eine Schirmpflanze, die man in schattigen Gebirgswäldern findet, und zum Gurgelwasser, unter den Schweizerthee gemischt, gebraucht.

Saphir, ein Edelstein, der seinen Rang nach dem Diamant und Rubin behauptet. Er ist blau und sehr hart, wird meist in Ostindien, aber auch in Deutschland, Schlesien, Böhmen ꝛc. gefunden. Er wird als Schmuck zu Ohrgehängen, zu Ringen ꝛc. benützt. Gar oft werden blaue Quarze, Lasursteine, selbst Glasflüsse für Saphire verkauft.

Sardelle, eine Gattung Häringe, die in manchen Meeren gefunden wird. Sie werden zu vielen Tausenden gefangen; man schneidet ihnen sodann gleich den Kopf ab, nimmt die Eingeweide heraus, ißt sie frisch oder geräuchert, gemeiniglich aber preßt man aus ihnen ein Oel, das die Gerber brauchen. Nun erst werden sie eingesalzen, und in verschiedene Länder versendet. Sie werden zu Speisen, und als Salat gebraucht. Die Sardellen müssen wohl gepreßt, fest von Fleisch, ganz, nicht thranig riechend, und nicht gelb seyn.

Sassafraßbaum, ein nützlicher Baum in Nordamerika. Man braucht Holz, Wurzel und Rinde in der Medizin. Er könnte auch bey uns, durch Samen, leicht angepflanzt werden. Sein Holz wird zu Brettern ꝛc. benützt, und wird von Würmern nicht leicht angegriffen.

Saturey, Pfefferkraut, pflanzt sich in unsern Gärten von selbst fort. In allen Theilen hat das Kraut einen gewürzhaften Geruch und scharfen Geschmack, der getrocknet noch stärker wird. Man braucht es gewöhnlich zum Einmachen der Bohnen, auch gewinnt man aus ihm ein scharfes, ätherisches Oel. Zum Gelbfärben taugt es ebenfalls.

Saudistel, mit mehr als 30 Gattungen, welche in heißen Ländern strauchartig wachsen. Bey uns sind sie auf Aeckern und in Gärten ein beschwerliches Unkraut. Die Pflanze hat einen seifenartigen Milchsaft, der als ein giftwidriges Mittel empfohlen wird. Man kann auch Rindvieh

und Schafe damit füttern, besonders mit der Ackersaudistel, die man stößt, und mit Kleien vermischt. Auch die Sumpfsaudistel ist ein gutes Viehfutter, und verdient auf feuchten Plätzen angebaut zu werden.

Sauerflecken, z. B. von Wein, Essig, Punsch, Urin, sogar wenn die Farbe ausgegangen ist: man bestreiche die Stelle mit flüchtigem Salmiakgeist.

Sauerklee, ein niedliches Pflänzchen, welches in den meisten schattigen Wäldern häufig wächst. Die Blätter schmecken angenehm säuerlich, und lassen sich frisch wie Sauerampfer essen. Aus den frischen Blättern gewinnt man das bekannte Sauerkleesalz, womit man Leinwand und Tücher von Flecken, und Papier von Dinte reinigen kann. Auch in der Medizin wird es gebraucht. Mit Zucker und Citronen-Oel giebt es ein gutes Limonadepulver.

Sauerkohl einzumachen. Man nimmt weißen Kohl, der recht fest ist, schneidet alle dicke Adern heraus, und hohlet das übrige so fein als möglich aus. Zu 55 großen Kohlköpfen nimmt man 1 Pfund Kümmel, mit Safran und Salz gemengt, und streut sie beym Einpacken des Kohls schichtenweise zwischen denselben. Statt Safran mag man Dill, Fenchel, Wachholder nehmen, und etwas Weinessig hinzusetzen. Wenn das Faß voll ist, wird es fest eingestampft. Dann legt man Kohlblätter, und auf diese ein Brett, das mit Steinen beschwert wird. Nach 14 Tagen hat der Kohl gegohren, und ist brauchbar. Das obere des Fasses schmeckt jedoch immer schlecht.

Sauerkraut, man hobelt oder schneidet den weißen Kohl, nachdem er von den Strörzen und äussern Blättern gereinigt ist, recht klein, und behandelt ihn dann wie vorstehend. In reine Weinfässer eingemacht, wird das Kraut vorzüglich schmackhaft. Das Sauerkraut ist eine gesunde Speise. Es wird auch mit Zucker eingemacht, oder mit Essig und Oel als Salat gespeist.

Sauerteig, das ganze Jahr zu haben. Man nimmt den Schaum von gährendem Moste, mischet ihn unter Hirsenmehl, knetet ihn zu einem Teig, und machet Kü-

gelchen davon. Diese trocknet man an der Sonne, hebt sie auf, und gebraucht sie nachhin statt des Sauerteiges.

Scabiose, Ackerscabiose, hat einen bittern, herben Geschmack, besitzt aber vortreffliche Kräfte zur Heilung der Wunden, und dient innerlich, mit Honig vermischt, gegen Brustkrankheiten. Das Vieh frißt sie gerne; die Wolle färbt sie grün. Der Teufelsabbiß wächst auch wild, und ist beym Vieh beliebt. Den vernagelten Pferden soll eine Abkochung der Wurzel heilsam seyn.

Schaf, eines der nützlichsten Hausthiere. Seine Nahrung sind allerley Kräuter, die nicht zu saftig, aber wohlriechend sind. Sein Trank ist wenig, aber reinfließendes Wasser; wird ein Oelkuchen darin eingeweicht, so befördert dies das Wachsthum der Wolle. Uebelriechendes Wasser ist ihm schädlich; Salz muß es wöchentlich ein paarmal lecken. Es frißt Spinnen und Gänsekoth sehr gerne. Das Klima hat auf seine Gestält und Wolle großen Einfluß. Die merkwürdigsten Arten sind: das Bauernschaf; das englische, schottische, spanische Schaf; das Seidenschaf ꝛc. In sandigen Gegenden ist es vortheilhaft, weniger Rindvieh, dagegen so viel Schafe zu halten, als sich auf der Weide gut ernähren können. Die magern, süßen Weiden auf Sandland sind gerade das Element der Schafe. Sie können mit ihren spitzigen Mäulern auch die kleinsten Grasspitzen abbeissen, fressen den ganzen Tag, und erhalten zuletzt doch so viel, daß sie gut leben können. Auch wird der Boden durch ihr Zusammentretten und durch ihren Dünger verbessert. Nur muß man die Schafe nie auf solche Plätze treiben, die im Frühjahre unter Wasser gestanden sind, und wo das Gras mit Schlamm bedeckt ist. Fressen die Schafe davon, so werden sie krank und sterben. Auch Hunger darf man sie nicht leiden lassen, sonst fressen sie die ihnen schädlichen Kräuter. Deßwegen muß man auf die Weide wohl Acht haben, ob sie hinreichend ist. Im Herbste muß die Winterfütterung anfangen; man sorge dafür hinlänglich, und verlasse sich nicht auf frühzeitige gute Witterung. Die Weiden sind bis spät Weihnachten immer besser, als im Frühjahre, wenn

nur kein Schnee liegt. Bei schlechter und nasser Witterung, besonders nach der Schur, giebt man ihnen etwas trockenes Futter. Man lasse diese von der Natur mit einem so dichten Pelze versehenen Thiere nicht in warmen, dunstigen Ställen schwitzen, sondern räume ihnen einen kühlen, luftigen Stall ein. Man schaffe sich eine gute Art Schafe, und einen tüchtigen Bock an. Um die Wolle der Schafe zu verbessern, muß man suchen, spanische Böcke zu erhalten, oder Abkömmlinge davon, die recht lange, weiche, feine Wolle haben. In der Jugend müssen diese gut gehalten werden. Man lasse sie erst nach 2½ Jahr springen; junge Mutterschafe hingegen können schon mit 1½ Jahr zum Bock kommen. Den Mutterschafen, wenn die Lammzeit herannaht, soll man Kartoffeln und gutes Heu geben. Die jungen Lämmer fressen sehr gerne getrocknetes Laub. Mit dem Absetzen wartet man bis zur Stoppelweide. Alle Gewächse, die das Rind erhält, sind gutes Schaffutter. Heufutter giebt überhaupt mehr Wolle. Wenn der Roggen zeitig genug gesät, und der Boden hart gefroren ist, so lasse man ihn abweiden. Bei den zu mästenden Lämmern wird auch mit der Muttermilch Kleie, gekochte Erbsen und Heu ꝛc. angewendet, und stets muß man ihnen ein Stück Kreide zum Lecken vorlegen. — Die Wolle der Schafe ist ein beträchtlicher Fabrik- und Handels-Artikel; aus der Milch macht man guten Butter und Käse; der Schafmist ist ein vortreffliches Düngungsmittel; das Fleisch ist eine gesunde, angenehme Speise. Schöpse werden gewöhnlich zu diesem Gebrauche mit Heu, Trebern, Gersten- und Haberstroh gemästet. Der Schafpelz giebt warme Kleidung, das Fell giebt Leder, Pergament und Trommelfelle; die Gedärme taugen sehr gut zu Saiten, der Talk zu Saife und Lichtern; die Knochen zum Drechslen, die Klauen zum Papierleimen, die Knorbeln zu Leim ꝛc. — Wenn die Schafe munter auf die Berge laufen, darf man auf schönes Wetter schließen.

Schaf-Krankheiten: Fäule, entsteht vom faulen Futter. Man gebe ihnen im Frühlinge 14 Tage vor dem Austreiben täglich etwas Wermuth unter dem Salz. Egeln, kleine Würmer: die Schafe sind träge, ihre Haut sieht eckel-

haft weiß aus; man lasse sie pulverisirte, und mit Salz vermischte Mohnköpfe lecken. Die Raude, wovon ganze Heerden angesteckt werden: 2 Pfund Tabak, 2 Maß Menschenurin, beydes auf 1 Schoppen eingekocht, dazu 1 Maß Pöckelbrühe, und 1 Pfund Butter. Alles läßt man ¼ Stunde kochen, seihet die Masse durch eine Leinwand, mischt noch 2 kleine Löffel voll Terpentin = Oel dazu, und schmiert die angesteckten Schafe damit. Blattern, sind auch sehr ansteckend: Salbey, Linsen, Petersilie = Wurzel, von jedem 2 Hände voll in 2 Maß Wasser ¼ Stunde lang gekocht, sodenn 1 Quentchen in Eyerdotter zerlassenen Kampfer, ½ Schoppen Weinessig mit 8 Loth Honig, davon giebt man ½ Schoppen, den Lämmern aber nur die Hälfte, ein. Drehkrankheit: man hat eigne Instrumente, um das Wasser auszuziehen. — Andre Krankheiten sind das Blutharnen, gegen welches Kampfer mit Terpentin zu gleichen Theilen unter Salz gegeben wird; die Speichelkrankheit, wo man einige Tropfen Skorpionöl auf die Zunge läßt, um sie zu heilen.

Schaf = oder Lämmerpelz, russischen, zu machen. Man näht die Lämmer, sobald sie auf die Welt kommen, und dies gegen 4 Wochen lange, in grobe Leinwand fest ein, und befeuchtet sie täglich einigemal mit Milch, oder warmem Wasser, bestreicht sie auch mit der Hand nach allen Richtungen.

Schafgarbe, eine sehr bekannte Pflanze, die überall auf Wegen und Wiesen wächst. Blumen und Blätter besitzen einen bittern Geschmack, und sind ein besonders wirksames Mittel gegen Krämpfe und Blutflüsse; als Thee gegen die allzustark fließende goldene Ader ꝛc. Ein Trank von Schafgarbe und Chamille soll Kinder stärken, die wegen des schnellen Wachsthums des Nachts ihr Wasser nicht halten können. Die Pferde mit dem Kraut gerieben, werden die Mücken von ihnen abgehalten. Man macht aus Kraut und Blumen ein blaues Oel und einen Extract.

Schaflecken, ein Pulver, mit Kräutern und Salz zugerichtet, das man auf Tannenrinden streut, wovon die Schafe

19*

nach Gefallen lecken können. Man dörre im Sommer Wermuth; oder man backe Hollunderbeeren unter Mehl, und stoße es in einem Mörser klein. Diese unter das Salz gethan, bewahrt die Schafe vor vielen Krankheiten.

Schafschur. Den einschurigen Schafen nimmt man die Wolle Ende Aprils; den zweyschurigen zum erstenmal Ende Mays, und die andere gegen Ende September. Letztere ist die bessere. Den Tag vor der Schafschur treibt man sie in einen Teich, oder in ein fließendes Wasser, und wäscht sie sauber. Je kürzer die Wolle abgeschnitten wird, desto besser ist es. Die Lämmerwolle wird besonders gethan. Die neugeschornen Schafe muß man bey rauhem Wetter nicht aus dem Stalle treiben.

Schafstall, soll an einem etwas erhöhten, trockenen Orte stehen, und so weit seyn, daß die Schafe im Sommer guten Platz haben. Er muß mit Hürden unterzogen seyn, daß man die trächtigen Schafe von den andern absondern kann. Für kranke Schafe ist ein eigener Stall zu halten. Das Pflaster wird mit Steinen belegt und abhängig gemacht, damit das Wasser abfließe und nichts feucht bleibt; der Dünger bleibt das halbe Jahr liegen; man muß aber fleißig unterstreuen. Die Krippen und Raufen müssen niedrig seyn, und immer rein gehalten werden. Der Stall muß wohl verschlossen, aber auch mit Luftlöchern versehen seyn.

Schakal, ein sehr reissendes Thier in Nordamerika, das zum Hundsgeschlechte gehört. Fleisch und Fell von diesem Thiere werden wenig geachtet.

Schalotte; man vermehrt sie durch die Zwiebeln. Sie sind hinsichtlich des Bodens sehr genügsam; auf frischen Dünger darf man sie jedoch nie pflanzen. Man pflanzt die kleinsten Zwiebeln im Herbst, 6 Zoll weit, etwas tief. Werden die Blätter gelb, so nimmt man sie auf, und trocknet sie. Wegen des angenehmen Geschmackes wird die Schalotte an Spinat und andern Gemüsen gegessen.

Scharte, Ackerscharte, wächst auf Aeckern, Wiesen und in Wäldern wild, und ist ein beschwerliches Unkraut. Der Same ist behaart, und kann mit Wolle zu geringem Tuche

oder mit Haaren zum Ausstopfen der Polster ꝛc. verwendet werden. Die jungen Blätter geben, mit etwas Grünspan, eine schöne grüne Farbe. Das junge Kraut, unter Kleien gestampft, ist für Rindvieh, Schafe, Schweine und Gänse ein gutes Futter. Doch soll man dieses Unkraut auf Aeckern gleich im Frühjahre ausreissen.

Scheellfisch, ein eigenes Geschlecht Fische, wozu der Dorsch, Kabeljau, Aalraupe ꝛc. gehören. Der eigentliche Scheellfisch wird in der Nordsee gefunden, und kömmt zur Laichzeit schaarenweise an das Ufer. Sein weißes Fleisch ist wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Scheuer, Stadel; sie soll lieber etwas zu groß, als zu klein seyn, auch dem Wohnhause, der Feuersgefahr wegen, nicht zu nahe stehen. Bequem ist es, wenn eine Scheune zwey Thore hat, zur Ein = und Ausfuhr. Die Scheunen stehen am besten gegen Mitternacht, doch so, daß sie auch gegen Morgen einige Oeffnungen haben, und die Luft einigen Durchgang bekommt. Ihr Stand soll etwas erhaben, von aller Feuchtigkeit, Miststätten und Ställen entlegen, kalt, luftig und trocken, und die Oeffnungen so beschaffen seyn, daß nur der Wind, nicht aber die Vögel, durchstreichen können. Die Nebentheile werden mit genau schließenden Brettern verschlagen, und müssen so abgetheilt seyn, daß man allerhand Getreide besonders legen kann. Die Tenne kann von Lehmen oder Holz seyn; letztere, besonders von Lindenholz, sind die dauerhaftesten; nur darf sich das Holz nicht werfen. Das Dach, es mag von Stroh, Schindeln oder Ziegeln seyn, muß keinen Regen durchlassen, und mit Wetterbrettern unterzogen werden, die über das Dach heraus gehen.

Schiefer, ist ein grobblätteriger Stein, welcher sich in dünne Blätter spalten läßt. Es giebt verschiedene, z. B. Mergel =, Thon = Schiefer ꝛc. Den Thonschiefer findet man in vielen Flötzgebirgen, braucht ihn zum Dachdecken, zu Tischplatten, Rechentafeln ꝛc.

Schierling, gefleckter, eine der gefährlichsten Giftpflanzen, welche an alten Mauern, Hecken ꝛc. gefunden wird. Er hat die Gestalt und Größe der Möhre, den Geruch von Pa=

stinak, und jung einen milchigen Saft, alt eine braune, wässerige Feuchtigkeit. Der Stengel hat blutrothe und braune Flecken; die Blätter sind groß und glänzend, wie die der Petersilie. Der Same sieht wie Anis aus; doch riecht er übel, wenn man ihn zwischen den Fingern reibt. — Alle Theile des Schierlings haben einen widerlichen Geruch, der am stärksten ist, wenn sich die Blumen zu öffnen anfangen; dann wird er auch für die Apotheken gesammelt. Der Genuß ist Thieren und Menschen sehr gefährlich und tödtlich. Gegenmittel sind: Pflanzensäuere, Honig, Brechmittel. In Gärten muß man sehr vorsichtig seyn, daß er nicht mit der Petersilie verwechselt werde. Kein Vieh frißt ihn, ausser das Schaf, aber getrocknet, unterm Heu, ohne Schaden. Für Hunde, Schweine, Gänse ꝛc. ist er ein schnell wirkendes Gift. In der Medizin aber, als Extract, und in Ueberschlägen, wird er heilsam.

Schildkröte, ein Amphibien-Geschlecht, das aus 30 Gattungen besteht. Einige sind nur 2 — 3 Zoll, andere wohl 8 Fuß lang. Sie nähren sich von Insekten, Würmern, Fischen, Pflanzen, Mehl, Brod ꝛc. Sie haben ein sehr zähes Leben, können Wochenlang ohne Nahrung und Luft seyn; ja sie bewegen sich noch, wenn man ihnen den Kopf abschneidet, oder Herz und Lunge aus dem Leibe nimmt. Es giebt Meer-, Land- und Flußschildkröten; manchmal sind die Eyer, manchmal ist das Fleisch von ihnen eßbar; sie kommen meist in wärmern Ländern vor; bey uns sind nur ihre Schalen bekannt, woraus man Dosen, Kämme und viele andere Galanterie-Waaren verfertiget.

Schimmel, ist ein flüchtiger Schwamm, und besteht aus überaus feinen, bereiften Fäserchen, die wunderbar in einander geflochten sind. Man findet ihn gewöhnlich auf saftigen, faulen Körpern, die an feuchte, dumpfe Orte hingestellt sind, z. B. an Speisen und Getränke, an Brod, Obst ꝛc. Wo frische Luft und Zugluft herrscht, wächst er so leicht nicht. Was einmal von ihm angegriffen ist, kann von Menschen nicht mehr wohl genossen werden. Man ver-

meidet ihn, wenn man die Feuchtigkeit von aufzubewahrenden Dingen entfernt.

Schinken zu sieden. Er muß erst eine Nacht in Wasser liegen, dann in lauem Wasser vollends abgewässert, in einen Kessel, auf dessen Boden etwas Grummet, und ein paar Zwiebeln liegen, gesteckt, und mit wenigem Wasser gesotten werden. Dann läßt man ihn in der Brühe halb erkalten, zieht ihm die Schwarte ab ꝛc. — An einigen Orten pflegt man den Schinken in einen schlechten Teig zu schlagen, und ihn in einem Backofen abzubacken.

Schlammbeißer, ein Fisch, den man in See'n und Flüssen, die einen schlammigen Grund haben, findet. Er hat keine Schwimmblase, frißt Würmer, Insekten, fetten Schlamm ꝛc. Man fängt ihn in Netzen und Reisern; an Angel beißt er nicht. Sein Fleisch ist süß und weich, wird gebraten oder marinirt. Um ihn von seinem Schlamme zu reinigen, und dadurch den unangenehmen Geschmack zu nehmen, muß er zuvor mit Salz und Asche bestreut werden. Man bedient sich seiner auch als Wetterpropheten, wo man ihn in einem kugelförmigen, mit Sand und Flußwasser gefüllten Glase aufbewahrt. Gewöhnlich zeigt er die Veränderung des Wetters 24 Stunden vorher an, indem er den Sand aufwühlt ꝛc.

Schlangenbiß. Der aus Eschenbaumblättern gedrückte Saft wird in gutem Bier oder Wein dem Unglücklichen, den eine Schlange gebissen hat, eingegeben, und der verletzte Ort mit Eschenblättern bedeckt. — Wenn ein Pferd von einer Natter oder Schlange gebissen wird, so soll man dasselbe mit Hunde-Fett schmieren, dann fette Erde und Essig zusammen reiben, und auf die Geschwulst legen. Dem Rindvieh soll man Ziegenmilch zu trinken geben, und Liebstöckel auf den Biß binden.

Schleedorn, ein niedriger Strauch, der auf Feldern und trockenen Wiesen wächst. Er kann durch Veredlung zu einem ziemlich hohen Baume gezogen werden, und verliert dann seine Dornen. Das Holz ist hart und zähe, die blaulichten Früchte sind herb, werden jedoch schmackhafter, wenn

ein paar Fröste darüber gegangen. Mit Zucker oder Essig eingemacht oder gedörrt, sind sie eine angenehme und gesunde Speise. In England macht man aus dem Safte der Schlehen mit Aepfelmost und Branntwein ein angenehmes Getränk (Oporto). Die Schlehen sind ein bewährtes Mittel, zähe Weine zu verbessern. Die bloßen Kerne kann man wie Kirschkerne gebrauchen. Schlehenblüthe und Chamillenblüthe, von jedem eine Hand voll, in einer Kuhmilch zu Brei gekocht, dient, warm übergeschlagen, gegen böse Augen. Die Rinde dient zum Gerben, und giebt, mit etwas Lauge, eine rothe Farbe.

Schlehen-Mus. Man befreye noch ungefrorne Früchte durch Stampfen von den Kernen, verdünne sie mit Wasser, presse sie aus, und koche sie zu einem Safte ein. Dieser leistet in Durchfällen, zum Gurgeln bey Halsgeschwulsten ꝛc., gute Dienste.

Schlehen-Wein. Man trockne ein paar Metzen guter Schlehen in einem Backofen halb, stoße sie nachher in einem Mörser, daß die Kerne blos aufspringen, thue 2 Pfund große Rosinen, in der Mitte durchschnitten, etwas Zucker und Gewürznelken hinzu, und fülle alles in ein Fäßchen voll Franzbranntwein. Dieß giebt den vortrefflichen, haltbaren, feuerrothen Schlehenwein.

Schleihe, ein ziemlich gemeiner Fisch, aus dem Karpfengeschlechte, den man in Karpfenteichen deßwegen halten soll, damit er durch sein gewohntes Aufwühlen des Schlammes den Karpfen den Weg dahin bahne. Bey guter Witterung springt er öfter über dem Wasser auf. Man fängt die Schleihen mit Netzen und Angeln; ihr Fleisch ist weich, weiß, doch immer etwas modrigen Geruches.

Schlüsselblume, eine bekannte Frühlingspflanze. Die Wurzel dient zur Verbesserung des Biers; die Blätter fressen die Schafe; die Blumen geben einen lieblichen Thee; auch kann man mit Honig und Wasser, ein weinartiges Getränke daraus machen. Die vielfarbige, auch gefüllte Schlüsselblume, wird in Gärten gezogen, und ist unter dem Namen Primula veris, oder Aurickel, bekannt.

Schlüsselblumenwein. Man nimmt 6 Maß Wasser, 12 Pfund Zucker, den Saft von 6 Citronen, und das gutgeschlagene Weiße von 4 Eyern, läßt alles eine halbe Stunde in einem Kessel sieden, und schäumt es ab. Die Schlüsselblumen, 2 Maß davon, thut man mit den dünnen Schalen von 6 Citronen in eine Küpe, gießt den Syrup siedend darauf, und legt, wenn er gehörig abgekühlt ist, ein dünnes, trocken geröstetes, und mit Hefen bestrichenes Stück Brod hinein, und läßt es 3 Tage gähren. Man kann dieses Getränke sehr verbessern, wenn man vor dem Fassen 6 Unzen Citronen-Syrup, und 1 Quart Rheinwein zusetzt. Den dritten Tag zieht man den Wein ab, preßt die Schlüsselblumen in einem groben Tuche aus, filtrirt alles durch einen flanellenen Beutel in ein Faß. Man legt den Spund 3 Tage nur lose auf, und spundet erst fest zu, wenn es nicht mehr gährt. Nach 3 Monaten wird der Wein auf Flaschen abgezogen.

Schlucken. Dagegen ist gut: Anhalten des Athems; Salzkörner auf die Zunge gestreut, oder Melissenspiritus.

Schmalz. Die Butter, die man hiezu nimmt, soll nicht alt seyn. Diese setzt man in einem kupfernen, inwendig wohl verzinnten Topf zu einem gelinden Feuer, läßt sie darin zergehen, und nachher ganz gemach aufsieden, so lange, bis sie sich heitert, wie ein Oel; nimmt sodann den Schaum oben herab, gießet das Lautere in einen reinen Topf, oder in einen hölzernen Kübel, durch ein reines Tuch. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, beym Abgießen das Unreine am Boden nicht aufzurühren. Das Schmalz muß an einem temperirten, mehr kühlen, als warmen, doch nicht feuchten Orte stehen.

Schmalz, brennendes, zu löschen: Man darf ja kein Wasser darein gießen, oder das Geschirr vom Feuer heben, sondern dasselbe nur schleunig bedecken, auch das Feuer unter der Pfanne wegräumen.

Schmaragd, ein grüner, glänzender Edelstein, der in der Schweiz, Böhmen, und an andern Orten gefunden wird. Die schönsten kommen aus dem Oriente. Er besitzt

die Eigenschaft der doppelten Strahlenbrechung, und wird durch Reiben elektrisch. Oft wird er mit Glas und Grünspan nachgemacht, den man leicht am Glanze erkennt.

Schmelle, süßes Wassergras, findet man auf feuchten Wiesen, an Teichen und Bächen. Frisch und getrocknet ist es ein vortreffliches Futter für jedes Vieh, besonders für Kühe, welche davon reichlich Milch geben. Es verhindert das Wachsthum des Mooses; sein Anbau darf deßwegen auf feuchten Gründen empfohlen werden.

Schmerle, ein 6 Zoll langer Fisch, den man in klaren Bächen, besonders in Gebirgsgegenden, überall antrifft. Die Schmerle hat ein zartes Leben, und stirbt in einem Gefäße mit Wasser, wenn dieses nicht beständig gerittelt wird. Ihr Fleisch gehört zu den Leckerbissen, und ist selbst kranken Personen zuträglich. Deßwegen wird sie in eigenen Schmerlengruben gezogen, und mit Schafmist, Mohnsamen, Leinkuchen rc. gefüttert. Am besten ist ihr Fleisch vom Herbst bis in den Mai.

Schminkbeere, Erdbeerspinat, wächst auf vielen Gebirgen Deutschlands wild, und wird auch wegen seiner Schönheit in Gärten gezogen. Die Blätter können, wie Spinat, gespeist werden; die hochrothen Früchte aber sind ungenießbar. Sie pflanzt sich selbst durch den ausgefallenen Samen fort.

Schminkwurz, Maiblümchen, wächst in Wäldern und auf Anhöhen nicht selten. Die Wurzel läßt sich im Wasser in Schleim auflösen, und wird dann als Schminke gebraucht. Getrocknet, kann sie gemahlen, und zur Noth unter Mehl zu Brod verbacken werden.

Schnacke, ein geflügeltes Insekt, der Mücke ähnlich; sie lebt auf Wiesen, Feldern und in Gärten, wo ihre Larven 3 Jahre in der Erde zubringen, und den Gewächsen oft bedeutenden Schaden zufügen. Sie fliegt Morgens und Abends um Nahrung hin und her, und wird oft den Menschen lästig.

Schnecke, wovon es beynahe 300 Arten giebt. Darunter ist die eßbare Schnecke die größte; sie wird allenthal-

ben gefunden, nährt sich von Gewächsen, und pflanzt sich durch Eyer fort. Gegen den Winter decket sie sich zu, und verbirgt sich in der Erde bis zum Frühling. Sie läßt sich wohl essen, verlangt aber eine gute Verdauungskraft. Oft wird sie in eigenen Gärten gezogen und gefüttert.

Schneckenberg. Man schüttet auf mürbem Boden einen kleinen Berg auf, oder legt in einer nicht gar tiefen Grube Feldsteine zusammen, und umgiebt sie in einiger Weite mit Drathgitter. Dahin läßt man im Sommer Schnecken tragen, füttert sie mit Salat=Blättern, oder Waizenkleyen, wovon sie nicht allein fett werden, sondern sich auch vermehren.

Schnecken, nackte, zu vertilgen: Man kann ganze Felder davon befreyen, wenn man gelbe Rüben schabt, und sie um das Feld, z. B. auf den Rain, streuet. Die Schnecken ziehen sich alle dahin. Nun nimmt man Kalk=Wasser, und begießt sie mit dem Brauser der Gieß=kanne. Alle sterben, sobald sie nur ein Tropfen berührt.

Schneeballenstrauch, Wasserahorn, wird bey uns gerne in den Gärt.n gezogen. Die Blätter frißt das Vieh; das Holz braucht man zu Schusternägeln und Koh=len. Die langen Zweige dienen zu Pfeiffenrohren. — Der wildwachsende Wasserahorn setzt auch Beeren an, welche man in Rußland zur Bereitung eines Trankes benutzt. — Man vermehrt sie durch Wurzelschößlinge.

Schneeballe, wollige, wächst auf steinigen An=höhen wild, besonders gerne im Lehmboden. Dieser Strauch trägt im Herbste glänzend schwarze Beeren, welche widrig süß schmecken, doch ohne Schaden gegessen werden können. Mit den Blättern, in einer Lauge gekocht, kann man die Haare schwarz färben. Die abgesottene Rinde giebt einen guten Vogelleim; die jungen Zweige und Rinde färben das Tuch braun, die langen Zweige braucht man zu Schlingen und Pfeiffenrohren; das Holz taucht nur zum Brennen.

Schneegans, findet man nur in den nördlichsten Ländern, deren Bewohnern sie überaus nützlich ist. Im Ok=tober zieht sie in ungeheuren Zügen nach Süden, kömmt

aber Mitte Mai's wieder zurück. Ihr Fleisch ist schmackhaft, mit den Federn wird ein guter Handel getrieben.

Schneeglöcklein, wird in den ersten Frühlingstagen unter den Gebüschen gefunden, besonders in kiesigen Waldungen. Sie haben einen angenehmen Geruch; die Zwiebel soll äusserlich zertheilen, innerlich aber Erbrechen erregen.

Schneehuhn, weißes Rebhuhn, wird auf den hohen Gebirgen und in nördlichen Gegenden gefunden. Das Fleisch der Jungen schmeckt vortrefflich; das der Alten ist etwas bitter. Die abgezogene Haut giebt Winterkleider.

Schneidervogel, eine Bachstelzen-Art, ist noch kleiner, als der Zaunkönig, und wird nur im heißen Indien gefunden.

Schnepel, Weißfisch, ein oft zwey Pfund schwerer Fisch aus dem Lachsgeschlechte. Er lebt in den Tiefen der Nord- und Ostsee, kommt aber herauf, wenn die Häringe laichen, die er dann beständig begleitet, und sich von ihrem Rogen nährt. Er selbst wird zur Laichzeit an den Mündungen der Flüsse gefangen. Sein Fleisch ist zart und wohlschmeckend, wird marinirt, eingesalzen und auch geräuchert versendet, meist aber frisch genossen.

Schnepfe, ein wegen seines vortrefflichen Fleisches bekannter Vogel. Er hält sich gerne in sumpfigen Gegenden, bey seichtem Wasser, und in Waldungen auf. Man kennt mehr, als 60 Gattungen. Das schmackhafteste Fleisch soll die Waldschnepfe haben, welche im Oktober und um Maria Verkündigung streicht, Morgens und Abends, schnell an den Seiten der Wälder. Die Moosschnepfe ist bey uns häufiger.

Schnupfen. Man halte sich in einem mäßig warmen Zimmer auf, wasche Kopf, Gesicht und Hals einigemal des Tages mit kaltem Wasser, gurgle sich mit Wasser und Essig, und trinke nur Wasser oder Limonade.

Schöllkraut, Schwalbenwurz, eine übelriechende Pflanze, die man häufig an alten Mauern, in Hecken rc. findet. Sie hat einen goldgelben Saft, der aus allen Theilen fließt, und frisch, besonders in der Wurzel, ätzend ist. Kraut und Wurzel werden in der Medizin gebraucht; jenes

wird im Frühlinge, diese im Herbste gesammelt. Mit einem Absud der Wurzel werden faule Geschwüre, vorzüglich bey Pferden, ausgewaschen, auch Flechten und Warzen damit vertrieben. Aus dem Safte läßt sich eine dauerhafte, gelbe Farbe bereiten; auch kann man es in der Gerberey statt des Waides benutzen.

Schörl, ein dunkler, harter, glänzender Stein. Er wird zu Ringsteinen, Knöpfen und andern Kunstsachen verarbeitet. Der edle Schörl ist braun, und hat elektrische Kraft. Er läßt sich gut schleifen und poliren.

Scholle, Plattfisch, dessen Augen nur auf einer Seite stehen. Man findet ihn vorzüglich in den nördlichen Meeren, wo man die gemeine Scholle wie Käse mit Butterbrod frisch ißt, oder auch eingesalzen und getrocknet versendet.

Schotenklee, eine unter dem Namen Pantöffelchen bekannte Pflanze, welche man fast überall wild wachsend findet. Für Schafe ist der Schotenklee ein angenehmes und gesundes Futter; die Blumen geben getrocknet eine grüne, die Blätter eine blaue Farbe.

Schreibfedern zu ziehen: Man steckt einen jeden Kiel in siedend Wasser, heißen Sand oder Asche, daß er weich werde, jedoch nicht verbrenne, hält alsdann den Kiel mit umgekehrtem Rücken in der linken Hand, auf dem mit einem wollenen Lappen bedeckten Knie, drückt mit einem Messerrücken oben auf den Anfang des Rohrs, und ziehet so den Kiel rückwärts drunter weg, wodurch helle Striche entstehen. Der Kiel wird dann mit einem Tuche wieder gerundet, und dadurch gehärtet.

Schriften zu copiren: Man schreibe mit Vitriolöl, worin Gummi aufgelöst ist, auf Velin = Papier, halte dieß an eine heiße Ofenplatte, daß die Buchstaben ausgebrannt werden. Dann lege man es auf ein mit Buchdruckerfarbe überzogenes Brett, und drucke andere Blätter ab, so viel man will.

Schwabe, Kackerlacke, ein sehr schädliches Insekt, wohl 1 Zoll lang, das aus Indien stammt, und mit Zuckerrohren und andern zu uns gekommen ist. Es hält sich in

dunklen Orten, Backhäusern, Mühlen, unter Kochherden 2c. auf; frißt Brod, Leder, Mehl, Fleisch 2c. Man kann sie leicht todt schlagen, wenn man des Nachts mit einem Lichte an den Ort ihres Aufenthalts schleicht. Oder man streicht Vogelleim auf Bretter. Will man sie nicht mit Gift (terra arsenicalis) tödten, so vermische man dick gekochte Erbsen, geriebene Mohrrüben oder schwarzes Brod mit Ofenschwärze oder Eisenfeilspäne.

Schwalbe, der bekannte, nützliche Vogel, wovon es bey 40 Gattungen giebt. Ihr ganzes Leben ist ein ununterbrochenes Fliegen; denn im Fluge fressen, saufen sie 2c., und ätzen ihre Jungen. Sie nähren sich von Insekten, ziehen aber gegen den Herbst in wärmere Länder. Ihre Wiederkunft verkündet den Frühling. Die Hausschwalbe fliegt niedrig, wenn ein Regen nicht mehr ferne ist; die Feldschwalbe fliegt hoch, wenn es noch einige Tage schön Wetter bleibt. Die Mauerschwalbe wird bey nahenden Gewittern unsichtbar. Das Fleisch der Schwalben wird nicht gegessen, sogar nicht von Raubvögeln.

Schwalbenwurzel, Giftwurzel, wächst an trockenen Hügeln und Bergen wild, wird von keinem Vieh gegessen. Sie trägt in zugespitzten Schoten einen wolligen Samen. Der Stengel giebt, wie die Seidenpflanze, einen guten Flachs. Wenn der Same reif ist, wird er abgeschnitten, und wie der Flachs bearbeitet. Die beste Farbe ist gelblich; durch allzulanges Rösten wird sie zwar weiß, der Flachs selbst aber verliert an Güte. Die Samenwolle braucht man zum Ausstopfen der Polster. Auf schlechten Plätzen läßt sich diese Pflanze leicht anbauen. Die knollige Schwalbenwurz ist eine Zierpflanze, deren Wurzel manchmal in der Medizin gebraucht wird.

Schwan, zahmer, ein Schwimmvogel mit blendend weißem Gefieder. Er ist noch einmal so groß, als eine Gans, wird wild gefunden in den nördlichen Theilen von Europa, am Meere, an großen See'n und Flüssen. Gegen den Herbst zieht er in südliche Gegenden. Zahm hält man ihn in Teichen, die klares Wasser haben, zur Zierde und

zum Nutzen. Er lebt von Wasserpflanzen, Insekten, Schnecken, Würmern; im Winter füttert man ihn mit Getreide. Lebendige Fische rührt er nicht an, vielmehr verscheucht er die Reiher und andere Fischdiebe; denn er weiß sich mit seinem Schnabel, Halse und Flügeln selbst gegen Adler zu vertheidigen. Er wird oft 100 Jahre alt. Jung ist sein Fleisch schmackhaft, alt aber kaum zum Essen. Im Sommer rupft man ihm die weichen Federn aus, die gute Betten geben. Die Kiele der Schwungfedern dienen zum Schreiben, die Häute mit den Flaumfedern zu warmem, gesundem Pelzwerk. In Neuholland giebt es auch schwarze Schwane.

Schwarzkümmel, ein Sommergewächs, das auf den Aeckern wild angetroffen, aber auch in Gärten gebaut wird: schwarzer oder römischer Kümmel, Koriander und Gewürzkümmel mit gelbem Samen. Der erste hat einen angenehmen Geruch; man kann aus ihm wohlriechendes Wasser abziehen, ein Oel und einen Extract bereiten, der in Viehkrankheiten häufig gebraucht wird. Der Same des Gewürzkümmels riecht noch stärker, man nimmt ihn in einigen Gegenden unter das Brod, und in Speisen, z. B. in Würste.

Schwarz zu färben: Das Zeug wird in einer Auflösung von 2 Loth Weinstein und 8 Loth Eisenvitriol mit 6 Quart Wasser angesotten, dann in einer Brühe ausgefärbt, die für jedes Pfund Zeug 12 Loth Schmack und 12 Loth Kampeschenholz enthält.

Schwefel, ein entzündliches Mineral, das theils rein, theils in Verbindung mit Metallen gefunden wird; ersterer heißt Jungfernschwefel. Soll er schön und gut seyn, so muß er blaßgelb und glänzend aussehen, sich leicht zerbrechen lassen, und im Feuer bald schmelzen. Die schlechteste Sorte, die man in großen Stücken bekommt, ist der unreine, beym Läutern zurückgebliebene Satz. Man nennt ihn Roßschwefel; er wird gewöhnlich als ein Mittel gegen die Raude der Pferde, und andere Pferde-Krankheiten gebraucht. — Der reine Schwefel ist in den Pulvermühlen unentbehrlich, zu Schwefelhölzer, zur Scheidung der Metalle,

zum Bleichen, zum Färben, zum Ausschwefeln der Wein- und Bier-Fässer, in den Apotheken, um ihn innerlich und äusserlich als Pflaster gegen Hautausschläge zu gebrauchen. Schwefelbäder sind für nervenschwache Personen ausnehmend gut.

Schwefelregen ist gewöhnlich nichts anders, als ein gelber Blumenstaub, oder der Samenstaub von Nadelhölzern, welcher von einem heftigen Winde fortgeweht, und mit dem Regen auf die Erde, in Teiche 2c. geworfen wird.

Schwein, gleichfalls ein nützliches Hausthier, welches aber auch in vielen Wäldern wild angetroffen wird. Mit Getreide füttert man die Schweine ungern; es müßte nur sehr wenig gelten. Für gewöhnlich sind aber die Kartoffeln, die Rübenarten, vorzüglich die Runkelrüben und Möhren das eigentliche Schweinsfutter. Am besten ist es, man kocht diese Gewächse, und stampft sie zu einem Brei, in welchen man Spreu von Lein, Klee, Buchwaizen 2c. rührt, wenn derselbe noch brühend heiß ist. Im Sommer giebt man diesen Thieren Molken und Küchentrank zu saufen, nebenbey aber grünen Klee, Unkraut 2c. Den jungen Ferkeln giebt man aber besseres Futter, z. B. etwas Getreide. Zur Zucht soll man lang gestreckte Schweine nehmen, und solche vorzüglich gut füttern; nach 1 ½ Jahr darf man sie zur Schweinsmutter lassen. Nach 6 Wochen setzt man die Jungen von der Sau ab, und giebt ihnen fleißig sauere Milch und recht trockene Streu. Zur Mast stellt man Schweine mit 2 Jahren, und man mästet sie, wie das Rindvieh. Von den Kartoffeln wachsen sie nur in das Fleisch. Man muß sie öfters waschen und baden. Das Fleisch der wilden Schweine wird für einen Leckerbissen gehalten; auch das der zahmen ist wohlschmeckend, frisch und geräuchert. Der Speck dient zum Haushalt und verschiedenen Handwerkern; die Haut giebt gutes Leder und Pergament; die Borsten brauchen die Schuster und Bürstenbinder; die Blase taugt zu Tabacksbeuteln 2c. Der Dünger taugt nur auf hitzigen Böden, besonders in Hopfengärten.

Schweine, deren Krankheiten. Bräune, eine Halsentzündung. Man giebt dagegen Hauswurz unterm

Futter. Pocken, ein Ausschlag; ¼ Pfund gepülverte Lorbeerblätter, ½ Pfund feingestoßenes Glaubersalz, ½ Pfund gelöschten Kalk, und 1 Pfund Gerstenmehl unter einander gemengt, wovon man alle 2 Tage einen Löffel voll zum Lecken giebt. Finnen, Blasenbandwürmer, die man an weißen Flecken unter der Zunge erkennt. Man giebt dem Thiere früh nüchtern, ½ Loth Spießglas auf Butterbrod.

Schweinstall; darin sollen die Alten und Jungen, besonders die Schweinsmütter mit ihrem Fasel, abgesondert seyn. Der Boden muß von starkem Holze, und durchlöchert und einen Fuß hoch von der Erde gelegt werden, damit der Urin darunter wegfließe. Die Tröge müssen mit einem Deckel wohl verschlossen werden. Der Stall selbst muß von dem übrigen Vieh abgesondert liegen.

Schwertel, rother, eine Gartenblume, deren Wurzel unter dem Namen Allermannsharnisch, oder gemeine Siegwurz, bekannt ist.

Schwertlilie, blaue, gleichfalls eine Zierpflanze, aus deren Blumen man eine schöne Mahlerfarbe macht. Die Wurzel ist getrocknet ein kräftiges Auflösungsmittel. Unter den mehr als 60 andern Gattungen ist die prächtige Schwertlilie, Susiana, die schönste, und von der Wurzel der florentinischen Schwertlilie, Veilchenwurzel genannt, machen die zahnenden Kinder Gebrauch, indem sie daran kauen, und dadurch das Zahngeschäft erleichtern.

Schwerspath, ein derber, blätteriger Stein, dem Gypse ähnlich. Man findet ihn in den Flötzgebirgen. Er wird gebrannt zu einer weißen Mahlerfarbe, und gepülvert als Streusand, auf Schmelzöfen u. s. w. gebraucht. Auch kann er, wie der Gyps, auf Getreid- und Kleefelder gebraucht werden.

Schwindsucht. Nebst den Verordnungen eines Arztes kann man dem kranken Körper durch die Nahrung zu Hilfe kommen. Vortheilhaft sind: Gebratenes Fleisch, weiche Eyer, Chokolade, gutes, bitteres Magenbier, ein Glas alter Wein, sanfte Gewürze. — Oder: Milch, Mol-

ken, Buttermilch, Obst, Gurken 2c. Das Stechen an der Lunge oder Brust kann mit Zugpflaster oder Senffußbäder entfernt werden.

Schwingel, Entengras, ein sehr nützliches Gras, welches im Wasser, oder auf sumpfigen Wiesen wild wächst. Auf Plätzen, die jährlich der Ueberschwemmung ausgesetzt sind, soll es füglich angebaut werden; die Wurzel kriecht im Schlamme fort. Vom Juni bis September trägt dieses Gras mehlreiche, braune Samenkörner, welche Rindvieh, Pferde und Schweine sehr gerne fressen. Auch kann man eine Grütze daraus machen, die dem Sago nicht unähnlich ist; sie werden dann Morgens, im Thaue, gesammelt. Auch die Enten, Gänse und Fische lieben ihn. Ausserdem giebt dieser Schwingel ein gutes Pferde-Heu; eben so der Wiesen- und Schafschwingel.

Scorpion, ein kleines Insekt in Italien, und in andern heißen Ländern, das dem Krebse nicht unähnlich ist. Ihr Stich ist sehr gefährlich, besonders in den heißen Sommermonaten. Er wird am leichtesten geheilt, wenn man den Scorpion selbst fängt, ihn zerquetscht, und auf die Wunde legt, oder sich auch des Scorpionöls bedient, ein Oel, worin lebende Scorpionen ersäuft worden sind.

Sedune, fette Henne, wächst auf Mauern und Hügeln häufig wild. Die Bienen besuchen besonders diese Blumen gerne, weßwegen man sie in die Nähe der Bienenhäuser pflanzen soll. Das Sedun liebt einen trockenen, fetten Boden. Die Blätter enthalten viel Schleim, und etwas mineralisches Laugensalz. Man kann sie als Salat benutzen; wegen ihren kühlenden Eigenschaften werden sie auf Wunden gelegt. Frisch zerquetscht vertreiben sie die Hühneraugen. Das scharfe Sedun leistet ähnliche Dienste; das zurückgebogene, Tripmadam, wird in Gärten gezogen.

Seebär, ein säugendes Seethier, das mit dem Landbären einige Aehnlichkeit hat. Er hält sich in den nördlichen Theilen des stillen Meeres auf, wird mit Harpunen, und immer mit Lebensgefahr gefangen. Man benützt von ihm

den Thran und das Fett; mit dem Felle werden Koffer beschlagen, Tabacksbeutel gemacht ꝛc.

Seehund, Meerkalb, mit vorigem einerley Geschlechtes, aber mehr einem Hunde oder Kalbe ähnlich. Jährlich werden viele Schiffe auf den Seehundsfang ausgeschickt; denn Speck, Thran und Fell gewähren großen Vortheil. Das Fell dient zu Ueberzügen, zu Tabacksbeuteln, zu Saffian, zu Hüten ꝛc. Die Haare geben einen Wetterpropheten; denn bey trockener Witterung richten sie sich auf, und bey feuchter legen sie sich nieder. Die Zähne verarbeiten die Drechsler.

Seekohl, Meerkohl, wächst in allen Meeren wild; doch läßt er sich in einem sandigen Boden durch die Wurzeln oder dem Samen leicht fortpflanzen. Man sät im März; die Pflanze treibt erst im 2ten Jahre Stengel und Blumen. Erstere lassen sich wie Spargel essen.

Seelöwe, wohnt im atlantischen Meere, und gehört auch zum Geschlechte des Seebären. Man gebraucht die Haut eben so; gegerbt giebt sie vortreffliche Riemen und Schuhsohlen; der Speck guten Thran; das Fleisch ist grob, doch eßbar.

Seerose, eine schöne Wasserpflanze, mit breiten Blättern, und weißen, halbgefüllten Blumen. Man findet sie in süßen Wassern, in Teichen und Gräben. Kraut und Wurzel fressen Rindvieh und Schweine gerne; letztere wird auch zur Gerberey, und zur Vertreibung der Schaben gebraucht. Auch die gelbe Seerose kann auf diese Weise benützt werden.

Seewolf, ein Raubfisch, der sich in der Tiefe der Nordsee aufhält. Doch kommt er an die Küsten, um zu laichen, wo man ihn dann fängt, sein derbes Fleisch ißt, und seine Haut zu Schuhsohlen benützt. Von ihm kommen die Krötensteine, die man hie und da in Steingruben findet.

Seidelbast, wird nicht selten in schattigen Laubhölzern angetroffen, und wegen seinen frühen Blumen oft auch in Gärten gezogen. Alle Theile dieses kleinen Strauches, Wurzel, Rinde und Blättter, und vorzüglich die Beeren

haben einen widerlichen, scharfen Geruch, erregen Entzündung auf der Haut, und im Munde ein unausstehliches Brennen. Ein paar Beeren, verschluckt, bringen dem Menschen den Tod. Sechs solche tödten einen Wolf; Schweinen und Vögeln ist ihr Genuß unschädlich; die Blätter werden auch von den Ziegen ohne Nachtheil gegessen. Aus den Blättern bereitet man eine schöne, rothe Mahlerfarbe; die Rinde wird frisch, oder in Essig eingeweicht, zum Blasenziehen, die Wurzel zu Haarseilen gebraucht. Aus Rinde und Beeren macht man eine Salbe gegen fressende Geschwüre; auch kann man aus derselben, und aus der Wurzel, graues Papier verfertigen. In Gärten werden noch ein paar andere Gattungen gezogen, welche gleiche Eigenschaften besitzen.

Seidenpflanze, stammt aus Arabien, und kommt bey uns in jedem, doch am besten in einem lehmigen, mit etwas Sand vermischten, und der Sonne ausgesetzten Boden fort. Die blaßrothen Blumen hinterlassen Samenkapseln, welche nebst einem platten Samen lange, silberglänzende Seide enthalten. Sie werden zur Zeit der Reife abgeschnitten, an einem luftigen Orte getrocknet, und die Seide sodann herausgenommen, um sie zum Ausstopfen der Kissen rc. zu gebrauchen. Vermischt mit Schaf- oder Baumwolle lassen sich daraus schöne Zeuge, Handschuhe und Strümpfe verfertigen. Die Strengel geben eine Art Hanf oder Flachs, wenn man sie im Herbste abschneidet und röstet. — Die Vermehrung geschieht mit Samen, am leichtesten durch Wurzelsprossen, die man 3 Fuß in das Viereck legen muß; doch muß man sie alle 6 Jahre umlegen.

Seidenwurm. Dieser ist es, welcher nach Verwandlung von Raupe zur Puppe den kostbaren Stoff liefert, welcher die prächtige Kleidung, den Seidenzeug, verschafft. Sein Vaterland, wo er ohne Pflege fortkömmt, ist Indien; von dort wurde er nach Italien, später nach Deutschland gebracht. Ihn zu pflegen, sind Maulbeerbäume nothwendig. (Siehe Maulbeerbaum.) — Der Aufenthalt der Seidenwürmer kann jedes trockene Zimmer seyn, das weder einer zu großen Kälte, noch einer zu starken Sonnenhitze

ausgesetzt ist. Die Morgenseite ist am besten. Man bringt die Wurmeyer zur Entwickelung, wenn die Maulbeerblätter einen halben Zoll getrieben haben. Die Atmosphäre soll 14 Grad Wärme haben; die Würmer tretten Anfangs Juni in die Welt, oft etwas früher. Man soll immer für gleiche Temperatur, und, wo es immer möglich ist, für reine Luft sorgen. — In die Mitte des Zimmers kömmt ein Tisch, worauf das Papier mit den Eyern zu legen sind, die in einem Pappendeckel kommen, der auf beyden Seiten aufgestützt wird. Solche Pappendeckel oder Papierbögen muß man für die Folge mehr in Bereitschaft halten. Zum Geburts-Akt braucht man die ersten 2 Täge 14 Grad Wärme, den dritten 15, den vierten 16 u. s. f. bis 22 Grad. Die Würmer, welche in den ersten Tagen auskriechen, sind schwächer, und man soll sie deßwegen vernichten. — Nur kömmt alles auf Nahrung und Pflege an. 1 Loth Wurmeyer giebt 20,000 Würmer. Diese brauchen für ihre ganze Lebensdauer 20 Pfund Blätter. Ein erwachsener Maulbeerbaum giebt 100 Pf. Blätter. — In der ersten Periode muß man die Blätter fein schneiden, alle Zweige und Knollen entfernen. Geschnitten werden die Blätter auch in der dritten, vierten, fünften Periode, aber gröber. Die Blätter müssen immer rein und schön grün seyn; man bewahrt sie im Keller; denn in den ersten zwey Perioden sollen sie 8 Stunden, in den letzten 2 Tage zuvor gesammelt werden. In 24 Stunden füttert man 4 mal, von 4 Uhr Morgens, bis 10 Uhr Nachts, in den ersten zwey Tagen 19 Loth, am dritten 1 Pf. 10 Loth, am vierten 19, am fünften 6 Loth; denn da werden die meisten Würmer schon schlafen. Am siebenten Tage erwachen sie wieder, und es ist eine Häutung vor sich gegangen. Nun giebt man ihnen am folgenden Tage 2 Pf. 8 Loth Blätter, am zweyten Tage 3 Pf. 20 Loth, am dritten 3 $\frac{3}{4}$ Pf. Hier stellt sich ein neuer Schlaf ein; am vierten Tag 2 Pf. 6 Loth. Sind sie wieder erwacht, so giebt man am ersten Tage 2 Pf. 28 Loth, am zweyten 10 $\frac{3}{4}$ Pf., am dritten 11 $\frac{1}{4}$ Pf., die ersten 2 Mahlzeiten immer reicher; denn sie bereiten sich schon wieder zum

Schlafe. Am vierten Tage $6\frac{1}{4}$ Pf., am fünften $3\frac{1}{4}$ Pf. Nach dem sechsten Tage erwachen die Würmer wieder. Nun braucht man am ersten Tage 10 Pf., am zweyten 20, am dritten 26, am vierten 30 Pf. Die Blätter werden gar nicht mehr geschnitten. Am fünften 15 Pf., am sechsten $3\frac{1}{2}$ Pf. Am siebenten schlafen sie wieder. Dann braucht man, am ersten Tage des Erwachens $10\frac{1}{2}$ Pf., am zweyten $32\frac{3}{4}$ Pf., am dritten $46\frac{1}{2}$ Pf., am vierten 65 Pf., am fünften 92 Pf. Von einem Schlaf zum andern müssen die Würmer auf Zweigen von dem alten Papierbehälter ausgehoben, und auf neue, größere gelegt werden. Immer muß man frische Luft zu geben suchen. Am sechsten Tage füttert man 111 Pf., am siebenten 107 Pf., am achten 75 Pf., am neunten 60 Pf., am zehnten 28 Pf. Am eilften wollen sich die Würmer einspinnen. Man richtet ihnen deßwegen Reisig in Stellen, die wie Bäckerschränke aussehen, auf, damit sie an denselben hinaufkriechen, und oben ihre Arbeit beginnen können. Sie spinnen sich in 4 Tagen vollkommen ein, und die eyförmige Puppe nennt man Cocon. Erst am achten Tage nimmt man sie ab, und was man davon nicht zur Fortpflanzung braucht, wird sogleich getödtet, d. h. man hängt sie in einem Korbe über einen Kessel mit siedendem Wasser 3 Stunden lang. Die zur Fortpflanzung bestimmten Cocons lege man in einen Behälter von Papier; bis zum zwanzigsten Tage beißt der Schmetterling durch, begattet sich innerhalb 8 Stunden mit dem Weibchen, das man an dem dickern Leibe erkennt, und stirbt nach 2 Tagen; das Weibchen aber legt in 36 Stunden 400 Eyer, die man an einem kühlen, aber frostfreyen Orte, bis zum kommenden Frühlinge, aufbewahrt. Die übrigen Cocons verkauft man; 10 Pf. geben 1 Pf. Seide. Von den besten Cocons gehen 250 auf ein Pfund, von den schlechtesten 600 und darüber. Es kommt alles darauf an, ob die Würmer gut genährt werden. — Die Seidenwürmer sind auch Krankheiten ausgesetzt; Gelbsucht, Starrsucht &c. Zu heilen sind dieselben nicht; man thut also wohl, sie gleich von den Gesunden abzusondern. Die Cocons wer-

den leicht von Motten gefressen; man soll sie deßwegen sogleich abhaspeln; denn die eigentliche Seide besteht in einem einzigen langen Faden. Die innere, klebrige Haut giebt die Floretseide.

Seife zu sieden, nimmt man zwey Metzen gute, von hartem Holze gebrannte Asche, zwey viertel Metzen ungelöschten Kalk, vermischt beydes wohl unter einander, und befeuchtet es mit 2 Maß Wasser, bis es sich ballen läßt. Dann läßt man es auf einem Boden 2 Stunden lang liegen. Nun setzt man einen großen Zuber etwas erhaben; dieser muß mit einem doppelten Boden versehen seyn, wovon der obere durchbohrt wird, und eine Spanne hoch von dem untern absteht. Man muß ihn nach Belieben heraus-nehmen können. Ferner muß in diesem Zuber ein hölzerner Zapfen seyn, den man gleichfalls heraus nehmen kann. Den obern Boden belegt man mit reinem Stroh, schüttet die mit Kalk vermischte Asche darauf, bedeckt sie mit einem Brett, und schweret sie mit einem Stein. Nach einiger Zeit nimmt man beyde hinweg, und gießt 6 Zuber voll siedend heißes Wasser darüber. Nach einigen Stunden zieht man den Zapfen im ersten Boden auf, und läßt die Lauge in das andere Gefäß laufen. Dieß wiederholt man ein paarmal. Inzwischen setzt man einen Kessel über das Feuer, thut 12 Pf. zerschnittenes Unschlitt hinein, gießet die Lauge darüber, und läßt alles zusammen wohl sieden, bis es dick wird. Darauf nimmt man 10 Hände voll Salz, wirft sie hinein, und läßt sie noch eine gute Stunde sieden. Nun hebt man den Kessel vom Feuer, belegt die hölzerne Formen oder Kästen mit Leinentuch, gießt die Masse darauf, läßt das Wasser ablaufen, und die Seife über Nacht abtrocknen. Sie wird sodann beliebig in Stücke geschnitten, und noch mehr getrocknet.

Seifensieder-Asche. Die ausgelaugte Asche, welche beym Seifensieden nach abgegossener Lauge übrig bleibt, ist eine gute Feld- und Wiesen-Düngung.

Seifenkraut, ein nützliches Gewächs, welches man nicht selten in Wiesen und Feldern findet. Es enthält einen

seifenähnlichen, aber mit einer Schärfe verbundenen Saft, der zur Reinigung der Wäsche recht gut gebraucht werden kann. Mit einem Absud der Wurzel, auch mit dem Saft der zerquetschten Blätter, lassen sich Fettflecken aus Kleidern bringen. Die Wurzel wird auch in der Medizin gebraucht. Das Ackerseifenkraut, eine andere Gattung, wächst auch auf Aeckern wild, und liefert ein wohlschmeckendes Oel.

Sellerie, und zwar Kräutersellerie und Knollensellerie; ersterer ist weniger schätzbar. Man sät im März, und hält das Beet etwas feucht; denn er keimt sehr langsam. Sät man im Mistbeete, so muß man den jungen Pflanzen sehr viel Luft geben. Beym Verpflanzen schneidet man die Blätter und Wurzeln etwas ab; das Land muß im Herbste gut gedüngt und tief gegraben worden seyn. Der Boden soll feucht seyn, oder man muß ihn oft begießen. Jede Pflanze setzt man 1 Fuß weit von einander, etwas tief, in Furchen, jedoch so, daß die Herzblätter frey von Erde bleiben, worauf man auch nachher beym Auflockern und Anhäufeln wohl Acht haben muß. Zum Wintergebrauch nimmt man das Nöthige in den Keller; das übrige läßt man im Land. Der Same wird wie bey der Petersilie gewonnen. Man benützt die Wurzeln auf manigfaltige Weise in der Küche; sie werden gemeiniglich als ein harntreibendes Mittel gekocht, und warm oder mit Essig und Oel zubereitet, als Salat gegessen. Das junge Kraut des Sellerie giebt eine schmackhafte Kräutersuppe; vom Vieh wird es auch gerne gegessen.

Senf, wovon der weiße der vorzüglichere ist, forder guten, lockern, tiefen Boden, und ein warmes Klima. Man sät ihn in Reihen, einen Fuß weit, Mitte April. Die Pflanzen sollen 6 Fuß von einander stehen. Im August, wenn die Schoten gelb werden, muß man ihn schnell raufen, weil die Körner leicht ausfallen. Sonst wird er wie der Reps auf leinene Tücher gebracht und gedroschen. — Der Same giebt viel süsses und mildes Oel, das in Lampen länger, als Baumöl brennt. Die Blätter geben gutes Viehfutter.

Senfblasen-Pflaster: Man feuchtet Senfmehl mit Essig an, mischt etwas Zwiebel und Sauerteig darunter, und legt alles auf einen Lappen gestrichen auf die bloße Haut.

Senfmehl. Der Senfsame wird auf einer Handmühle gemahlen; ein wenig davon in den Kaffee gethan, läutert ihn wie die Hausenblasen.

Senf, guten, zu bereiten: Man zerquetscht schönen, gelben Senf, erwärmt ihn gelinde in einer Pfanne so lange, bis sich das fette Oel auspressen und absondern läßt. Dann wird der Senf zu zartem Pulver gestoßen, und durch ein Haarsieb gesiebt. Nun setze man zu recht starkem Essig trockenen Majoran, Dracumkraut, Thymian, Salbey, Rocambollen, lasse alles 4 Tage in einer Flasche an der Sonne, und seihe es durch Leinwand. Dann kommen zu 2 Pfund gepulverten Senf ½ Pf. Zucker, ½ Loth Zimmet, ½ Loth Ingwer und 1 Quart Fenchelsamen. Darauf gießt man den Essig, bis es ein Teig wird, den man in verschlossenen Gefäßen im Keller aufbewahrt.

Serpentin, ein schwärzlichtgrüner Talkstein, den man in verschiedenen Ländern, häufig auch in Deutschland findet. Am Fichtelgebirge hat er eine magnetische Kraft. Er ist nicht schwer zu brechen; wird aber an der Luft und am Feuer härter, wo er sich dann drechseln ꝛc. läßt. Man macht Gefäße, Leuchter, Tischblätter ꝛc. aus ihm. In den Apotheken braucht man ihn als Mörser und Reibstein gerne, weil er von Säueren nicht angegriffen wird.

Sesam, Flachsdotter, stammt aus dem Oriente, wird aber auch bey uns gerne in den Gärten gezogen. Aus dem Samen preßt man ein süßes Oel, das sehr gut gespeist werden kann, und auch sehr gerne unter Balsame gemischt wird. Unter andern macht es die Haut schön, und giebt den Haaren Dauer und Glanz.

Siebenschläfer, Rellmaus, ein dem Eichhörnchen ähnliches Thierchen, das in manchen Ländern Europa's, z. B. in Italien, Preußen ꝛc., zu Hause ist. Im Oktober macht sich der Siebenschläfer in Felsenritzen oder hohlen Bäumen ein Lager, und bleibt dann in völliger Erstarrung bis

zum Frühjahre. — Im Herbste ist er vorzüglich fett, und werden dann für ein leckeres Gericht gehalten.

Siegellack zu machen: Man nehme 4 Loth helles, klares Harz, 2 Loth Gummi laccae, 1 Loth Wachs, 1 Loth Zinnober und 4 Loth Kreide, lasse alles zusammen schmelzen, und formire auf einer Kupferplatte Stangen.

Siegelwachs zu machen. Man nimmt unter 1 Pf. Wachs, ½ Loth Terpentin, und eine Nußschale voll Honig, läßt es in einer Schüssel schmelzen, und rührt endlich entweder 3 Loth wohlgeriebenen Zinnober, oder Grünspan daran, gießet ersteres in reines Wasser, letzteres in scharfen Essig. Zum schwarzen Wachs wird Kienruß mit Leinöl, mit geschmolzenem Wachse vermischt, genommen.

Sienet, einer der härtesten Steine, der fast in ganz Deutschland, neben dem Granit, getroffen wird. Er enthält Quarz, Glimmer, Feldspath und Hornblende. Er dient zu verschiedenen Kunstwerken, als Baustein rc.

Silber, nach Gold und Platina, das edelste unter den Metallen. Es hat einen blendend weissen Glanz, ist hart und wohlklingend. Man findet das Silber manchmal gediegen, meist aber vererzt, und dies fast in allen Welttheilen. Das gediegene Silber läßt sich verarbeiten, ohne vorher in das Feuer zu kommen; das vererzte hingegen muß erst von den fremdartigen Theilen gereiniget werden, wird geschmolzen mit Quecksilber vereinigt rc. Zum gewöhnlichen Gebrauche ist ganz feines Silber zu weich, es wird deßwegen mit etwas Kupfer vermischt (legirt), und die Quantität des Kupfers bestimmt die Karate, d. h. die Theile des Silbers zum Kupfer. Aus dem Silber werden vorzüglich viele Münzen geprägt, und hundert andre Dinge gemacht. Es läßt sich auch zum feinsten Drathe ziehen, und zum dünnsten Blättchen schlagen. In den Apotheken braucht man das Silber zur Bereitung des Höllensteins.

Silber zu putzen. Wasser und Kreide, oder Seife und Wasser, mit feinen Bürstchen auf das Silber gerieben, ist das beste. — Putzpulver zu machen: Man nehme Hirschhorn, lasse solches beym Töpfer in einem Topfe brennen,

reibe dann dieses Pulver auf einem Reibstein mit Wasser sehr fein ab, und setze es auf Fließpapier in kleinen Haufen zum Trocknen hin. Mit diesem Pulver, in Branntwein eingeweicht, lassen sich alle Flecken herausputzen. Mit trockenem Pulver giebt man nachher den Glanz.

Skorzonere, ein Küchengewächs, das gerne in Gärten und auf Aeckern gebaut wird. Man sät den Samen im Frühlinge in einen guten, tiefgegrabenen, aber nicht frischgedüngten Boden, und zieht einige Pflanzen aus, wenn sie zu dichte stehen. Den Winter über bedeckt man sie mit kurzem Mist. Man nimmt die Wurzel zum Kaffee = Surrogat, und in der Medizin wird sie wegen ihrer auflösenden Eigenschaften als Trank oder Speise gebraucht.

Sonnenblume, diese nützliche Pflanze, mit den großen gelben Strahlenblumen, gehört auch zugleich zu den Gartenzierden. Die schwarzen Samenkörner derselben werden von den Vögeln, besonders von Hühnern und Meisen, sehr gerne gegessen; werden sie in der Mühle enthülset und gepreßt, so geben sie ein mildes, schmackhaftes Oel; jedoch nur so lange es frisch ist. Die Oelkuchen dienen zur Mastung des Viehes. Auch soll man diese Blumen in die Nähe der Bienenstöcke pflanzen, weil sie von diesen Thieren besonders geliebt werden. Die Blätter sind ein gutes Futter für die Schweine; die Blumenboden, so lange sie nicht geöffnet sind, lassen sich wie Artischocken speisen; die Stengel können zum Brennen, die Fasern wie Flachs und Hanf benutzt werden. Will man diese Pflanze im Großen bauen, so wählt man einen schweren, lehmigen Boden, und eine etwas geschützte Lage. Der Same wird im May reihenweise und 3 Fuß weit in Löcher gesteckt. Die Zwischenräume kann man mit Kohl rc. ausfüllen.

Sonnenflecken zu vertreiben. Rosenwasser 4 Loth, Milch 2 Loth, unzeitigen Traubensaft 1 Loth, gestoßenen Weihrauch 2 Quentchen, und geschlagenes Eyweiß, alles zur Salbe gemacht; damit bestreiche man die Sommersprossen, ehe man zu Bette geht. — Petersilienwasser und Citronensaft vertreiben sie auch.

Sonnenkäfer, Marienkäfer, ein nützlicher kleiner Käfer von beinahe 200 Gattungen. Sie leben größtentheils, besonders als Larve, von den Blattläusen. Berührt, geben sie eine übelriechende gelbe Feuchtigkeit von sich; und 30 Käfer in 2 Quentchen Weingeist gethan liefern eine Tinktur, die dem Opium ähnlich ist.

Sonnenthau, eine niedliche Pflanze, die in sumpfigen Plätzen und auf Torfböden anzutreffen ist. Die Pflanze hat säuerliche Kräfte, und macht die Milch gerinnen. Der ausschwitzende Saft des Stengels ist scharf, und zieht Blasen. Der Aberglaube schrieb ihm ehemals allerley geheime Kräfte zu.

Sodbrennen. Zermalmte Eicheln oder Haberkörner, Magnesie, Kornbranntwein, geschälte Mandeln, werden dagegen gleich vortheilhaft gebraucht.

Spalier, ein Geländer, aus Pfählen und Latten bestehend, woran eine Reihe Obstbäume zierlich angebunden werden. Die Latten sollen 2 Zoll breit, und wenigstens 1 Schuh weit voneinander seyn; damit sie länger dauern, kann man sie mit Oelfarbe anstreichen, auch müssen sie von der Wand etwas abstehen, um die Zweige bequem daran binden zu können. Um die Spalier macht man eine Rabatte, etwa 3 Schuh breit, und pflanzt Obstbäume hinein. Diese müssen an der Wurzel 1 Schuh weit von der Mauer abstehen, oben aber nahe an das Geländer kommen. Dann ist Rücksicht zu nehmen, daß man den Bäumen den gehörigen Raum gebe, sie also nicht zu nahe oder zu weit setze. Viel Raum brauchen Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen; weniger Birne, Aepfel, Quitten. Erstere pflanzt man 12, letztere 9 Fuß von einander. Auch kömmt es dabey auf die Höhe der Mauer oder Spaliere an. Beträgt diese 12 Fuß oder darüber, so kann man zwischen jeden Baum eine Rebe setzen, und sie 8 Fuß hoch ausschneiden, dann aber die Bäume oben wegziehen. Nach ohngefähr 6 Jahren soll man das Erdreich an den Spalieren wieder erneuern. — Die besten Spaliere sind, welche gegen Mittag stehen; Aprikosen lieben die Morgensonne mehr als die Mittagssonne. Pfirsiche setze man zwischen Birn- und Aepfelbäume. Das erste Jahr nach dem

Setzen soll man sie noch nicht anbinden. Die Früchte am Spaliere werden jederzeit größer und früher reif.

Spargel, weißer und grüner. Am gewöhnlichsten legt man die Spargelbeeten mit ein oder 2 jährigen Pflanzen an; zum Samen aber läßt man sich im Frühjahre die schönsten Stengel stehen. Wenn die Beeren roth und weich sind, streift man sie in ein Gefäß mit Wasser, wäscht die Kerne aus, und trocknet sie. Man sät dann im Frühjahre auf ein Beet, das im Herbste gedüngt und gegraben worden, reihenweise in 1 Zoll tiefe Furchen. Jede Pflanze muß 3 Zoll Raum haben, und im Herbste bedeckt man sie mit kurzem Mist. Der Spargel liebt vorzüglich leichte, trockene, mit Sand vermischte Erde; die Lage muß sonnig, und gegen Norden geschützt seyn. Beym Anlegen der Beeten darf man den Mist nicht sparen, damit sie länger aushalten. Man gräbt ein Beet, 3 Fuß breit, einen Fuß tief aus, füllt die Grube zur Hälfte mit Kuhmist, tritt ihn eben, und bringt gesiebte Erde darauf. Die beste Zeit zum Pflanzen ist Ende April. Beym Ausnehmen der Pflanzen darf man die Wurzel nicht verletzen, auch nicht beschneiden. Man bepflanzt dann zwey Linien auf einem Beete, und steckt alle 2 Fuß im Dreyecke einen kleinen Stock. Um diesen macht man eine Grube, einen halben Fuß tief, und macht auf dem Boden Erde zusammen, in Gestalt eines kleinen Hügels. Auf diesen setzt man die Spargelpflanze, breitet die Wurzel im Kreise herum, und bedeckt sie behutsam mit Erde, die man etwas andrückt. Im nächsten Herbste schneidet man alle Stengel ab, lockert die Erde auf, und bedeckt das Beet mit Kühdünger. Im Frühjahre wird der lange Mist abgenommen, die Erde aufgelockert, und 2 Zoll hoch erhöht. So wird von Jahr zu Jahr fortgefahren. Vom Samen legt man, nach obiger Vorbereitung, um einen Stock etwa 4 Körner, ohngefähr 4 Zoll tief, und zieht nachher die schwächsten aus. Mit Pflanzen angelegt, kann man die Früchte schon im 3ten, mit Samen erst im 4ten Jahre stechen. Man soll immer nur die stärksten stechen, und nie länger, als bis Johanni. Im Frühjahre kann man auf die Beete Ra-

dischen oder Salat säen. — Man kann den Spargel treiben, wenn man im Februar einen Blumentopf um jede Pflanze stürzt, und einen Fuß hoch mit Pferdemist bedeckt. Oder: man zieht schon im September Gruben um ihn, tritt Pferdemist recht fest darein, setzt einen Mistbeetkasten mit Fenstern darauf, um den man frischen Mist legt, so oft es nöthig ist. — Die Samenkörner des Spargels lassen sich als Kaffee = Surrogat gebrauchen, wenn sie gehörig geröstet worden; die Keime hingegen sind eine angenehme Frühlings = Speise, und werden auch verschieden zubereitet als Gemüse oder Salat überaus gerne gegessen. Der Spargel ist blutreinigend, harntreibend, den Podagraisten aber nicht zu empfehlen.

Spargel aufzubewahren. Man mischt 2 Loth geröstetes Salz unter 1 Pfund trockene Kleien, und packt es mit diesem schönen Spargel in ein wohl verpichtes Faß. Am Ende gießt man eine dünne Scheibe Talg darauf, so bleibt der Spargel grün und frisch bis zum Winter.

Spargelerbse. Man pflanzt den Samen im April auf ein Beet, welches nicht frisch gedüngt werden darf. Jung und zart, wie Zuckererbsen gekocht, sind sie eine angenehme Speise.

Spark oder Ackerspargel, eine sehr nützliche Pflanze, welche fast überall in dem schlechtesten Sandboden wild wächst. Alles Vieh frißt sie gerne; Milch und Butter werden schmackhaft davon. Die Samenkörner sind für das Federvieh ein gutes Futter, und geben auch Brennöl. Man kann den Samen in Kornstoppeln säen, und erhält dann an ihr ein Futterkraut bis gegen Ende Dezember. Auch das Stroh ist zu benützen.

Specht, ein Vogelgeschlecht von 60 Gattungen. Sie werden alle dadurch sehr nützlich, weil sie mit ihrem Schnabel die Bäume anbohren, und die Insekten heraus holen. Der Grünspecht gehört zu den Wetterpropheten; denn sein Geschrei deutet auf baldigen Regen. Schreit er frühe, so regnet es gewöhnlich schon am Mittag. Seine Stimme ist laut, daher man auf ihn besonders zur Heuärndte achten soll. Sein Fleisch ist eßbar.

Spechtmeise, Nußhacker, auch ein nützlicher Vogel, der an allen Bäumen pickt, und viele Insekten tödtet. Sein Fleisch ist wohlschmeckend; doch soll man wohl seines Lebens schonen.

Speckkäfer, ein kleiner Käfer, der fetten Speisen und geräucherten Sachen gerne nachgeht. Am gefährlichsten ist er in Naturalien = Sammlungen. Man kann ihn mit Spick = (Lavendel) Oel, in Lappen eingetaucht, vertreiben.

Speckstein, spanische Kreide, ein Talgstein, welcher in manchen Gebirgen Deutschlands, besonders wo Serpentin angetroffen wird, nicht selten ist. Man braucht ihn zum Zeichnen, putzt damit Flecken aus Wolltüchern, braucht ihn, mit Oel getränkt, zum Polieren der Spiegel, zur Schminke, zu Formen 2c. In einem verschlossenen Tiegel 3 Stunden lang bis zum Weißglühen erwärmt, wird er so hart, daß er am Stahle Feuer giebt, und nun geschnitten und polirt werden kann. — Eine Gattung Speckstein ist der Seifenstein, den man besonders zur Bereitung des englischen Steingutes braucht. Wenn man mit ihm auf Glas schreibt, so werden die Züge, wenn man sie mit einem Tuche abgewischt hat, bey feuchter Witterung wieder sichtbar.

Spelt, Dünkel oder Kern, eine Art Waizen, die in einer Hülse sitzt. So lange er in derselben steckt, wird er Fesen, wenn er aber davon befreyt wird, Kern genannt. Er giebt so schönes Mehl, wie der Waizen, hat aber den guten Geschmack nicht; auch wird er auf die nehmliche Weise gebaut, man braucht aber drey Metzen auf den Morgen. Die Schalen dürfen dabey nicht weggenommen werden. Die Aerndte trifft in der ersten Hälfte Augusts, wenn die Halme weiß erscheinen. Der grüne Kern giebt, in der Milch gekocht, eine schmackhafte Speise. Er wird schon geschnitten, wenn das Korn anfängt, breiartig zu werden. Wenn die Aehren 24 Stunden in einem Ofen gedörrt worden, wird er gedroschen und gegärbt.

Sperber, ein Raubvogel, der in den Vorhölzern nicht selten angetroffen wird, im Winter aber in mildere Gegenden streicht. Er frißt Tauben, Rebhühner, Wachteln, Ler=

chen rc. auch Ratten, Mäuse u. dgl. Man sucht ihn deßwegen zu tödten; sein Fleisch soll nicht übel schmecken.

Sperling, der bekannte, mitunter gehaßte Vogel. Zwar wirkt er mit zur Vertilgung der Insekten, doch bringt er auch in Gärten und im Getreide manchen Nachtheil. Er bleibt zu jeder Jahreszeit bey uns, frißt allerley Sämereyen, Insekten, aber auch gar gerne Waizen, Kirschen, grüne Erbsen rc. Ihn ganz zu vertilgen wäre indessen doch nicht rathsam; denn er sucht besonders gerne die Raupen des Baumweißlings auf. Fleisch und Eyer kann man essen; die Federn zum Ausstopfen der Kissen brauchen. Wenn man ihn des Sommers traurig, und mit gesträubten Federn sitzen sieht, so darf man auf baldiges, naßkaltes Wetter rechnen.

Sperlinge von den Gartenbeeten abzuhalten. Man bedient sich kleiner Stäbe, die man an den Ecken der Beeten in die Erde steckt, und mit blau und rothem Wollengarne überzieht. Eben so hält man sie von Kirschbäumen und Weinstöcken ab, wenn man Bogenweise solche Fäden in einigen Zwischenräumen aufspannt. — Oder man nimmt Rauschgold, schneidet 3 Zoll lange, 2 Zoll breite Stücke davon, und befestiget sie an den Zweigen. Unter allen aufgestellten Popanzen scheuen sie ausgestopfte Raubvögel, oder Katzen, am meisten, besonders wenn sie der Wind leicht bewegen kann.

Spiegel. Wer gute Spiegel kaufen will, muß vorerst auf die Reinheit des Glases sehen, daß es keine Körner, Blasen oder Ritzen habe. Es muß schön weiß, nicht gelblich oder wolkicht seyn. — Die Dicke des Glases zu bemessen, bringt man etwas spitziges auf die Oberfläche, das man natürlich auch im Spiegel wieder sieht. So weit nun die beiden Spitzen von einander abstehen, so dick ist das Glas. Denn die Spiegel werden nach der Höhe und Breite, vorzüglich aber nach der Dicke des Glases geschätzt.

Spiegel zu reinigen. Dieß muß mit größter Vorsicht, und nicht zu feucht geschehen. Man nehme reinen Kornbranntwein, zerreibe damit auf einem Reibsteine feine, durch Leinwand gestäubte Lindenasche so lange, bis nichts

Sandiges mehr zu spüren ist. Die Asche wird mit noch mehr Branntwein sehr verdünnt, und letztere in einer Stunde abgegossen. Mit dem Aschensatz, der noch im Branntwein befindlich ist, und das Feinste enthält, werden die Spiegel polirt und abgerieben. Man nehme aber nicht viel solche Flüssigkeit, damit sie nicht auf die Folie, hinter das Glas dringe, und Stockflecken verursache.

Spierstaude, deren es gar viele Arten giebt. Man sieht sie allenthalben in Wäldern, auf Bergen ꝛc. z. B. den Geisbart. Man braucht sie zum Gerben. Andre Arten werden, der schönen Blumen wegen, in Gärten gezogen.

Spießglas, Antimonium, ein nützliches Metall, das meist mit Schwefel vererzt angetroffen wird. Es ist härter als Blei, spröde, und läßt sich leicht pulverisiren. Beym Feuer schmilzt es bald, und verbrennt in der Hitze zu einem grauen Kalk. Man schmelzt es mit allen Metallen, Gold und Platina ausgenommen, leicht zusammen; Blei und Zinn werden dadurch härter. Man braucht es deßwegen zum Reinigen des Goldes, zum Glockengusse ꝛc. In der Medizin hat man Spießglasbutter und Oel; es ist stark abführend, Erbrechen erregend ꝛc., doch gut für Gicht, Hautausschläge ꝛc.

Spinat, wovon der rundblätterige mit fast glattem Stiele der beste ist. Er wächst gerne im fetten Boden, in freyer, sonnenreicher Lage. Man säet ihn, aber immer nur dünne, zu allen Zeiten des Jahres. Im Herbste sät man auf trockenen, der Morgensonne nicht ausgesetzten Boden, und tritt diesen etwas fest. Im Frühlinge sät man ihn in die Morgensonne, und später an eine feuchte, schattige Stelle. Zum Samen läßt man etwas von der früheſten Saat stehen, und zieht die Pflanzen zum Nachreifen aus, wenn die Körner ihre grüne Farbe verlieren. — Man kann die Blätter 2—3 mal abschneiden, und als ein angenehmes Gemüse verspeisen. Als Viehfutter, besonders für Kühe und Schafe, verdient der Spinat auf Feldern angebaut zu werden.

Spindelbaum, wird häufig in Hecken und Wäldern angetroffen, und in einem guten Boden oft 18 Fuß hoch. Seine Früchte gleichen den Jesuitenhütchen, und werden deßwegen Pfaffenkappen genannt. Einige Vögel fressen sie zur Winterszeit; andern Thieren, z. B. Schafen, sind sie tödtlich. Pulverisirt, unter Fett gemischt, und mit Roggenmehl aufgestreut, vertreiben sie das Ungeziefer an Menschen und Vieh, auch dienen sie gegen den Grind der Kinder. In einer Lauge gekocht, geben die Kapseln eine dauerhafte, schwefelgelbe Farbe, womit man Garn und Safian färbt. Die Blätter fressen Rindvieh und Schafe, aber Pferde nicht. Das Holz wird von Drechslern, und besonders von Instrumentenmachern geschätzt; dient zu Pfeiffenröhren, Zahnstochern, Spindeln rc.; giebt auch gute Zeichnungskohlen, Schusternägel, und die Wurzel Tabacksköpfe. Man pflanzt ihn gerne zu Hecken, und durch Ableger fort.

Spinne, das bekannte, eckelerregende Insekt, wovon es mehr als 100 Gattungen giebt. Aus den Wärzchen, die sich am After befinden, fließt ein klebrichter Saft, woraus die Spinnen ihre Netze spinnen. Ihre Nahrung sind lebendige Fliegen, Mücken rc., sie lieben die Einsamkeit, und vermehren sich ungemein stark. Sie sind nicht giftig, obwohl der Stich der Kreuzspinne, wenn sie gereitzt worden ist, ein schmerzhaftes Jucken verursacht. Gefährlicher ist die Tarantel, die man in wärmeren Ländern findet. Einige essen die Spinnen, ohne üble Folgen zu verspüren. Dadurch, daß sie eine Menge lästige Insekten verzehren, werden die Spinnen nützlich; ihr Gewebe dient zur Stillung des Blutes. Die Kreuz- und Winkelspinnen sind vortreffliche Wetterpropheten; sie verkünden die Veränderung der Luft schon mehrere Tage voraus. Wenn die Kreuzspinne fleißig ist, lange Fäden zieht, und ein großes, radförmiges Gewebe macht, auch im Mittelpunkte desselben ruhig hängt, so bleibt das Wetter gut. Versteckt sie sich, ist das Gewebe klein, zerrissen und unausgebessert, so kommt bald Regen. Kommt sie während desselben hervor, und setzt sich mitten in das Gewebe, so hält der Regen nicht lange an.

Dieß gilt auch von der Winkelspinne. Wenn sie bey gutem Wetter sehr geschäftig ist, kleines, dichtes Gewebe macht, und sich mit umgekehrtem Leibe versteckt, so folgt im Sommer Regen, im Winter Kälte. Streckt sie aber die Vorderfüsse aus der Höhle weit hervor, so bedeutet es heiteres, warmes Wetter.

Spitzmaus, ist kleiner als die Hausmaus, und hat einen besonders spitzigen Kopf. Sie hält sich gerne im Felde unter Steinhaufen und an Ackerrainen, in Laubhölzern unter alten Baumstämmen, in Gärten, Scheunen und Häusern auf. Ihre Nahrung sind Regenwümer, Insekten, Getreide, Mehl 2c., sie zernagt die Würzeln der Bäume und Weinstöcke, und frißt im Nothfall auch Gras. Besonders liebt sie Fettigkeiten und Oele. Ihre Feinde sind Hunde, Katzen, Füchse, Raubvögel 2c. In Fallen, und auf dieselbe Art, wie die Hausmaus, kann man sie vertilgen. Sie haben einen unangenehmen Bisamgeruch; giftig aber sind sie nicht, wie man vor Zeiten glaubte.

Spreu, d. i. ausgedroschene Hülsen vom Getreide. Die Waizen-Spreu wird den Stuten, Ochsen und Kühen unter den Trank gemengt; die Roggen-Spreu wird ausgesiebt, und was durchfällt, für die Schweine behalten, das Grobe aber unter Waizen- und Haber-Spreu gemengt. Die Gersten-Spreu mischt man den Schweinen unter das Brühfutter; man braucht sie auch unter den Lehm zum Bauen, zu Oefen 2c. Die Haberspreu wird mit der des Waizens vermischt. Erbsenspreu giebt man den Kühen unter den Trank; Hirsen, Heidekorn und Lein den Schweinen, letztere auch den Gänsen. Hanfspreu ist keinem Viehe gut.

Springkäfer, ein bekannter Käfer, aber von mehr als 100 Gattungen. Auf den Rücken gelegt schnellt er sich immer wieder in die Höhe. Die Nahrung dieser Käfer sind Baum- und Pflanzen-Säfte; jedoch ist er weniger schädlich, als andere Insekten.

Spulwurm, Darmwurm, wird häufig in den dünnen Gedärmen der Menschen und Thiere angetroffen, wo er

viele üble Zufälle verursacht. Sein Daseyn verräth eine bleiche Gesichtsfarbe, ein ungewöhnlich starker Appetit, und ein mächtiger Reitz zum Niesen. Dann ist es hohe Zeit, durch zweckmäßige Mittel ihn wegzuschaffen. Mit gelben Rüben, die roh gegessen werden, kann man ihn auf leichte Art abtreiben. Zuweilen hält er sich im Magen eines Menschen auf, und dann geht er durch den Mund ab.

Staar, ein munterer Vogel, welcher nur im Sommer bey uns ist, und im Herbste wieder in wärmere Länder zieht. Er hält sich gerne auf Triften, Viehweiden und in Laubhölzern auf, im Herbste aber zieht er Teichen und Flüssen nach. Seine Nahrung sind Insekten, Heuschrecken, Engerlinge, Schnecken, u. s. w. Doch verschmäht er auch nicht Getreide und Obst, besonders Kirschen und Weintrauben. Jung läßt er sich ohne große Mühe zahm machen, lernt dann Melodien nachpfeiffen, oder auch einige Worte sprechen. In den Stuben kann man ihn füglich halten; er fängt Fliegen, und liebt die Reinlichkeit. — Man sieht die Staaren oft in unzählbaren Schaaren vorüberziehen; sie halten sich dann des Nachts gerne im Schilfe auf, wo sie leicht geschossen, oder mit Netzen gefangen werden. Das Fleisch der Jungen ist gut; das der Alten wird erst eßbar, wenn man ihnen die Haut abzieht. Der Wasser-Staar ist der Forellenbrut gefährlich.

Stachelbeer, ein bekannter Strauch, den man gerne in Gärten zieht, und der sich leicht durch Wurzelsprossen fortpflanzt. Die Stecklinge wachsen am besten, wenn man sie im Frühjahre macht. Man schneidet ihnen die Augen bis auf die Spitzen weg, und setzt sie an eine schattige Stelle, in lockere, gute Erde; sie tragen oft schon im folgenden Jahre. Neue Sorten zieht man aus Samen von großen Beeren, ausgewaschen und getrocknet im Herbste oder Frühjahre in gute, aber nicht frisch gedüngte Erde gesät. Einen halben Fuß hoch versetzt man sie dann. Einzeln tragen alle Sträuche schöner, als in Hecken. Man muß sie fleißig ausschneiden, übrigens wie die Johannisbeeren behandeln. Fast jedes Jahr soll man das alte Holz, wo

Insekten sich einnisten, ausschneiden. Die Sträucher verjüngt man, wenn man die alten dicht über der Erde abschneidet. Die Güte vermehrt man durch Dünger und Auflockern der Erde. Man hat wohl 200 Sorten. Die Beeren sind im Sommer, besonders mit Zucker eingemacht, erquickend. Auch preßt man mit einem Zusatz von Zucker einen Wein, und ohne Zucker Essig davon.

Stachelbeerwein. Die Stachelbeeren müssen bey trockener Witterung gesammelt werden, wenn sie halb reif sind. Man zerquetscht sie in einer Wanne, und preßt sie durch ein Haartuch so stark als möglich, doch ohne die Kerne zu zerdrücken. Dann nimmt man auf jede Maß Saft 3 Pfund feinen, trockenen Puderzucker, rührt ihn mit dem Safte gut um, bis er ganz aufgelöst ist, und gießt ihn in ein Gefäß, welches ganz damit muß angefüllt werden. Sind es 12 Maß, so bleibt es 14 Tage, ein Faß von 20 Maß 5 Wochen stehen. Man setzt es an einen kühlen Ort, zieht es vom Lager ab, reinigt das Gefäß von den Hefen, und gießt den Wein wieder hinein. Wenn es ein 12 Maß Faß ist, so bleibt es drey; ein 20 Maß Faß vier Monate liegen; aldann zieht man den Wein auf Flaschen ab.

Stachelnuß, eine Wasserpflanze, die man hin und wieder in Deutschland findet, und gerne in Teichen oder Seen wächst. Sie trägt braune, rundliche Nüsse, etwas kleiner, als Kastanien, und können wie diese, roh oder gebraten, gegessen werden. Hat man viele solcher Nüsse, so werden sie mit einem Messer geöffnet, und das dünne Häutchen wird von den Kernen abgenommen, die nun an der Luft, oder in einem Backofen getrocknet, und sodann gemahlen werden. Das Mehl braucht man zu Suppen, Brod und Backwerk. Die Blätter fressen die Pferde.

Stachelschwein, lebt in Italien, Spanien rc., hat viel Aehnlichkeit mit einem Igel, und ist mit noch stärkeren Stacheln versehen. Diese werden von den Frauen statt Haarnadeln getragen; die Mahler gebrauchen sie für Pinselstiele. Das Fleisch wird verkauft und gegessen.

Stammschule, wohin junge Bäume aus der Samenschule verpflanzt werden. Beym Versetzen wird die Pfahlwurzel bis zur Hälfte weggeschnitten; die Zweige werden gestutzt. Dann versetzt man die Stämmchen auf ein 5 Fuß breites Beet, 2 Fuß von einander, nach der Linie, welche aber nach Mittag gerichtet seyn muß. Jedes Bäumchen muß wieder so tief in die Erde kommen, als es früher war. Die Wurzeln dürfen nicht übereinander liegen; auch begießt man sie sachte. Im ersten Sommer läßt man sie wachsen, wie sie wollen; im Herbst aber schneidet man alle Seitenzweige ab, und läßt nur einen, gerade aufstehenden, stehen. Dieß geschieht auch in den folgenden Jahren. Zu Zwerg- und Spalierbäume zieht man nur Quitten- und Johannisäpfelstämme. Kernstämme sind den Wurzelausläufern allemal vorzuziehen, besonders vom Kernobst. Auf jeden Fall müssen diese schlank und glattrindig seyn.

Stechapfel, eine der gefährlichsten Giftpflanzen, die in Wäldern, wohl auch an Wegen rc. nicht selten angetroffen wird. Alle Theile derselben haben einen unangenehmen, betäubenden Geruch, und wirken auf den Menschen äusserst nachtheilig, besonders der Samen, der, in einiger Quantität genommen, tödtlich wird. Auch dem Vieh ist er schädlich, und die Bienen sterben, wenn sie aus den Blumen saugen. Laues Wasser, Weinessig und Citronensäuere helfen wider den unvorsichtigen Genuß desselben. — Der ausgepreßte Saft dieser Pflanze wird nichts desto weniger in der Medizin gebraucht, und hilft, mit Vorsicht angewendet, gegen viele Uebel, z. B. gegen fallende Sucht, auch gegen die Hundswuth.

Steinbeere, eine Art Preußelbeere, welche in einigen Gegenden Deutschlands auf fruchtbaren, sandigen Feldern wächst, auch gerne in Wald- und Berggegenden. Die Wurzel dient zur Bereitung des Safians; die Blätter geben dem Taback einen angenehmen Geruch, und werden auch in der Medizin gebraucht. Die Beeren sind eine gute Speise der Vögel.

Steinbock, bewohnt die höchsten Gebirge von Europa, und ist der Ziege nicht unähnlich, doch ist er größer

und schwerer. Er lebt von Alpenpflanzen, ist sehr scheu und flüchtig, besteigt auch die höchsten, steilsten Felsen. Er stürzt, den Kopf zwischen die Füße genommen, von der Höhe in die tiefsten Abgründe auf seine Hörner hinab, um der Verfolgung des Jägers zu entgehen. Sein Fleisch wird gegessen, doch ist es etwas zähe. Die Hörner dienen zu Becken, und die überaus dünne Haut mit den Haaren braucht man zu Unterfutter der Kleider, oder sie wird zu Leder verarbeitet.

Steinbrech, eine Spierstauden-Art, welche auf trockenen, feuchten Wiesen oder in Hölzern wächst. Die Blüthen werden von den Bienen fleißig besucht; auch macht man aus ihnen durch Destillation ein wohlriechendes Wasser. Ein Absud der Blätter wird gegen die Gelbsucht genommen. Die Wurzeln, im Herbste ausgegraben, liefern Mehl, und können zu Stärke oder Brod verwendet werden. Schweine fressen sie gerne. Auch wird die Pflanze in der Gerberey gebraucht.

Steinbrech ein eigenes Pflanzengeschlecht von fast 100 Gattungen, wovon viele in den Gärten, besonders zu Einfassungen der Rabatten, wie die Jehovasblume, gezogen werden. Der meiste Steinbrech wächst als Unkraut auf Bergen rc., dessen Samen wird von den Vögeln gegessen.

Steinkohle, ein sehr nützliches Mineral, welches zu den Erdharzen gehört. Sie besteht meist aus eisenhaltigem Thon oder Kalk, und ist mit Bergöl durchdrungen. Sie wird fast überall gefunden, meist an Gebirgen, Salzquellen rc., in Schlesien, Oesterreich, Bayern, Böhmen, Sachsen rc. In England und Schottland wird die Steinkohle bergmännisch gewonnen; dort findet man auch ein Bergwerk von solcher Tiefe, daß es eine halbe Meile unter dem Meere hinläuft, und mehr als 30,000 Arbeiter darin sind, über deren Köpfen die größten Schiffe wegsegeln. Sie wohnen beständig darin, werden da geboren, und sterben, ohne daß sie je das Tageslicht erblickt haben. Mehr als 2000 Schiffe verführen dann die gewonnenen Steinkohlen in alle benachbarte Länder. Es giebt mehrere Sorten Steinkohlen, die keineswegs von einerley Güte sind. — Man braucht sie alle gewöhnlich zum Heitzen der Zimmer, bey Dampf-

booten, Glas- und Ziegelhütten, in Schmieden ꝛc. Sie sind besser, als Buchenkohlen, doch verbreiten sie einen schwefelartigen Geruch, der der Gesundheit nachtheilig ist. Man pflegt sie deßwegen vor dem Gebrauche gewöhnlich auszuschwefeln, d. h. man brennt sie in eigenen Oefen, und gewinnt dabey noch ein Oel, das zum Brennen oder zur Wagenschmiere gut ist, wohl auch zu Firnißen. Auch giebt die Steinkohle ein flüchtiges Laugensalz zum Gerben, und einen Ruß zur Buchdruckerschwärze. Die Pechkohle, fein pulverisirt, giebt eine schwarzbraune Farbe. Der Gagat, auch eine Steinkohlenart, dient zu allerley Galanterie-Waaren.

Steinschrift. Man nehme gutgeebneten, aber nicht polirten Marmor. Gummilack in Wasser aufgelöst, dazu etwas Soude, und ein wenig Seife. Mit diesem Mixtum schreibe man auf den Stein, benetze die Oberfläche mit Wasser, und wenn der Stein solches eingesaugt, trage man Druckerschwärze auf, lege einen angefeuchteten Papierbogen darüber, und mache so mehr als hundert Abdrücke.

Stichling, Stachelfisch, wird in manchen Gewässern Deutschlands oft in Menge gefunden. Seine Nahrung sind Würmer; am liebsten ist ihm Fischlaich. Er wird wenig gegessen, doch füttert man Enten und Schweine damit, oder brennt Theer daraus.

Stiefelwichs: 2 Loth Seife und 4 Loth Wachs fein geschnitten, und mit 1 Pfund weichem Wasser gekocht; dann Kienruß dazu gerührt, und kalt werden lassen.

Stieglitz, ein schöner Vogel, der auch sehr gut singt; er hält sich gerne in Gärten und Vorhölzern, besonders auf Obstbäumen auf, die er von Insekten, besonders von Blattläusen, reiniget. Ausserdem frißt er allerley Samen, besonders von Disteln, Wegwart, u. dgl. In der Gefangenschaft lernt er allerley Künste, und paart sich mit dem Canarienvogel. Dann giebt man ihm Hanfsamen, Milch mit Semmel ꝛc. Auch sein Fleisch ist sehr schmackhaft.

Stinkstein, wird in manchen Flötzgebirgen Deutschlands gebrochen, wo er viele Versteinerungen enthält. Er sieht grau aus, und hat, wenn man ihn reibt, einen sehr

widerlichen Geruch. Man kann ihn auch zum Kalkbrennen gebrauchen, und auch Steinöl aus ihm bereiten.

Stinkfisch, ein Salmgeschlecht, das in Preußens Landseen oft in ungeheuerer Menge angetroffen wird. Zur Laichzeit kömmt er an die Ufer der Flüsse, wird dann gefangen, an der Luft getrocknet, oder gedörrt, oder eingesalzen, und so versendet.

Stockfisch, Kabeljau, ein sehr nützlicher Fisch, der in den nördlichen Weltmeeren in ungeheuerer Menge angetroffen wird. Er wird oft 6 Fuß lang, und 18 Pfund schwer. Er frißt Seekrebse, Häringe, und andere kleine Fische, ist überhaupt so gefräßig, daß er ganz unverdauliche Dinge, z. B. Muscheln, verschluckt. Zur Laichzeit kommt er aus der Tiefe des Meeres an die Küsten; dann laufen auf seinen Fang eine Menge Schiffe aus, die fast immer mit reicher Ladung zurück kehren. Sein Fleisch ist frisch am besten, weßwegen man viele Stockfische in eigenen, durchlöcherten Schiffen aufbewahrt; doch sterben sie ausser dem Meereswasser bald, und können das süße Flußwasser durchaus nicht vertragen. Meist werden sie in Fässern eingesalzen, nachdem der Kopf abgeschnitten, und das Eingeweide herausgenommen worden ist. Andere werden auf den Klippen an der Sonne getrocknet, andere der Länge nach gespalten, und zum Trocknen aufgehängt. Sodann verschickt man sie weit und breit. Die Zunge wird für einen Leckerbissen gehalten; die Leber giebt einen guten Thran.

Stockfisch, kleiner, oder Seehecht, ist gleichfalls ein gefrässiger Raubfisch, wird im Mittel- und Nordmeere häufig gefangen, und durch den Handel weit und breit versendet.

Stöhr, oder Stör, ein Fisch, der oft 20 Fuß lang wird, und 8 Zentner wiegt. Er hat mit dem Hausen einerley Geschlecht, und kommt im Frühlinge aus dem Meer in die größern Flüsse, z. B. Elbe, Donau, Rhein, Weichsel ꝛc. Man fängt ihn mit Angeln, oder hackenförmigen Netzen. Er ist ein Raubfisch, und vermehrt sich ausserordentlich stark. Aus seinem Rogen macht man den beliebten Caviar; sein Fleisch schmeckt wie Kalbfleisch, wird frisch, eingesalzen oder mari=

nirt als Leckerbissen gespeist. Doch gehört dazu immer ein gesunder Magen.

Storax, ein Harz, das von einem Baume kömmt, der im südlichen Europa und im Oriente wächst. Dies Harz ist braunroth, weich und wohlriechend. Der aus Karamanien, welcher in kleinen Körnern besteht, wird für den besten gehalten. Er zerfließt schon unter den Fingern. Der Storax in Stücken ist nicht so gut. Der gemeine Storax wird in großen unreinen Klumpen zu uns gebracht, und in der Medizin zu Salben, Rauchpulver 2c. gebraucht.

Storch, ein bekannter Sumpfvogel, der auf Kirchthürmen, Schornsteinen 2c. nistet, und immer solche Gegenden wählt, wo in der Nähe große Gewässer sind; denn er nährt sich von Fröschen, Schlangen, Eidechsen, Krebsen, Bienen, Würmern 2c. Doch schadet er auch der Fischbrut und den jungen Rebhühnern. Für die Jungen sorgen Männchen und Weibchen auf das zärtlichste; ist ein Wetter im Anzug, so bedeckt sie ein Altes mit den Flügeln. — Die Störche bleiben nur bis Ende August bey uns; in großer Stille und meistens zur Nachtzeit ziehen sie dann in wärmere Länder, aus welchen sie erst mit dem Frühlingsanfange zurückkehren. Jedes Paar sucht dann seine alte Wohnung wieder. Man kann sie auch zahm machen und in den Gärten herum laufen lassen. Ihr Fleisch ist esbar; die Schwungfedern dienen zum Schreiben.

Storchschnabel, Geranium, mit mehr als 100 Gattungen. Einige wenige wachsen bey uns wild, die meisten werden in Glashäusern gezogen. Der stinkende Storchschnabel wächst auf altem Gemäuer, dient gegen Rothlauf, Gelbsucht, Krebsschäden 2c.; der frische Saft wird zur Reinigung der Geschwüre gebraucht.

Strandläufer, ein Sumpfvogel, der mit der Schnepfe viel Aehnlichkeit hat. Er ist in Deutschland nicht selten, wohnt an den Ufern der Flüsse und Seen; lebt von Würmern und Wasserinsekten. Des Nachts giebt er klagende Töne von sich; gegen den Winter zieht er in wärmere Gegenden. Die Alten lassen sich schwer schießen, können nur

mit Leimruthen, woran man Regenwürmer hängt, gefangen werden. Das Fleisch davon wird den Schnepfen gleich geachtet.

Strauß, der größte unter den Vögeln, welcher in den Wüsten von Asien und Afrika schaarenweise gefunden wird. Er nährt sich von verschiedenen Baumfrüchten, Samen, Gras und Kräutern, verschluckt auch manchmal Steine. Der Strauß kann nicht fliegen, kann aber sehr schnell laufen. Man fängt ihn mit Pferden und Hunden, die ihn so lange verfolgen, bis er sich vor Müdigkeit ergeben muß. Dann steckt er seinen Kopf in den Sand, und erwartet mit Resignation das Ende seines Geschickes. Sein Fleisch wird gegessen, das Blut in der Medizin gebraucht, und die Haut zu Leder und Kleidungsstücken verarbeitet. Die Eyer schmecken wie Hühnereyer; vier Personen können sich an einem Stücke satt essen. Die Schwanz- und Flügelfedern braucht man zum Kopfputz der Frauenzimmer; die feinen Haare am Halse zu Hüten und Tüchern. Jung gefangen läßt sich der Strauß zähmen und zum Reiten abrichten.

Straußgras, ein lästiges Acker-Unkraut, das vom Vieh nur jung gegessen wird; man braucht es aber zum Gelbfärben, und zu allerley Flechtwerken. Das haarförmige Straußgras hat das Gute, daß es kein Moos neben sich aufkommen läßt, und besonders von den Kühen gerne gegessen wird. Auf trockenen, magern Wiesen verdient es sogar angebaut zu werden. Das rohrartige dient zum Pfeiffenraumen und zum Dachdecken.

Sturmhut, eine Giftpflanze, welche in manchen Gebirgsgegenden wild angetroffen wird. Die Blume gleicht einem schöngebogenen Helme, ist wildgraulich, oder blau, oder gelb, in Gärten gezogen blau, hellblau und weiß. Der rohe Genuß der Blätter, noch mehr aber der Wurzel, ist für Menschen und Thiere tödtlich. Für die Apotheken sammelt man die Blätter noch ehe die Stengel aufschießen, um daraus einen Extract zu bereiten, der im Podagra, Lähmungen ꝛc. sehr gute Wirkung macht.

Sturmvogel, ein Schwimmvogel, der bey uns auf dem Boden- und Genfer-See vorkömmt, und meist ferne

vom Lande, auf der offenen See, gesehen wird. Wenn sich aber ein Sturm nahen will, so flüchtet er an das Gestade, oder selbst auf die Schiffe. Sein Fleisch ist thranig, und nicht zu essen.

Süßholz, ein nützliches Wurzelgewächs, welches in Frankreich, Italien, auch in Deutschland, z. B. um Bamberg, gebaut wird. Gegen den Winter stirbt der Stengel ab. Alle 3—4 Jahre wird die Wurzel im Herbste ausgegraben; die größten Stücke werden behalten, die kleinern hingegen bleiben als neue Pflanzung in der Erde. Der Boden muß immer tiefgegraben, und fleißig gedüngt werden. — Die Wurzel enthält einen schleimigen, süßen Saft, den man einkochen kann, daß er dick und hart wird. Er ist unter dem Namen Lakrizen= oder Bärensaft bekannt, und man braucht ihn gegen Husten, Heiserkeit rc.

Sumach, Hirsch=Baum, ein Strauch aus dem Oriente, der bey uns nicht überall fortkommt. Man vermehrt ihn durch Wurzelschößlinge; alle Theile des Strauches besitzen eine zusammenziehende Kraft, und werden zum Gerben gebraucht. Die Wurzeln und Beeren liefern eine rothe, die Rinde eine gelbe Farbe. Die Beeren machen den Essig sauer, wenn sie in denselben gelegt werden. — Der Hirschkolbensumach ist wieder ein anderer Baum, und kommt bey uns in den Gärten fort. Die Früchte davon können gleichfalls zur Verbesserung des Essigs, und sogar statt der Citronen zu Punsch gebraucht werden. Aus dem Safte mit Alaun vermischt machen die Hutmacher eine schöne schwarze Farbe; das Holz wird zu kleinern Kunstsachen verarbeitet. Rinde und Blätter dienen zum Färben. — Man soll diesen Baum fleißiger pflanzen; er kömmt überall leicht fort, selbst auf dem schlechtesten Platze, zwischen Steinen und Felsenritzen.

Sumpfcomarum, Siebenfingerkraut, wird gerne an sumpfigen Orten gefunden. Man braucht es zum Gerben, die Wurzel zum Rothfärben der Wolle.

T.

Taback. Davon sind die besseren Sorten: der gemeine, der großblätterige, der Jungfern= der Soldaten=

der Bauern- und der chinesische Taback, oder Bauernknaster. Er fordert einen leichten, warmen, lehmigen Sandboden, der reich, aber nicht frisch gedüngt ist. Eine Hänge gegen Süden und Norden geschützt ist für ihn günstig. Der Boden wird in Beete abgetheilt; der Same 24 Stunden in lauwarmes Wasser getaucht, und im März oder April in ein Mistbeet gesät. Sind die Pflanzen 3 Zoll lang, so werden sie wie der Kohl versetzt, begossen, gejätet ꝛc. Nach 6 Wochen werden die überflüßigen Blätter, und die Samenkrone weggenommen, imgleichen die nachhin kommenden Seitentriebe. Ende August reifen die untersten Blätter, und man nimmt sie weg. Dann kommen im September drey andre und zuletzt das Oberste, welches das beste ist. Dieses ist also zu sondern: Die in Büscheln gebundenen Blätter werden mit einem Faden durchzogen und getrocknet. Im November werden die Blätter in Pakete von 3—4 Fuß Höhe gelegt, wo sie gähren oder schwitzen, und so verkauft werden. Der Taback gehört zu den betäubenden Gewächsen, der übermäßige Gebrauch verursacht dem Menschen allerley nachtheilige Wirkungen, Schwindel, Erbrechen ꝛc. Dem ohngeachtet ist er bey uns fast zum Lebensbedürfnisse geworden, und zwar sowohl Schnupf- als Rauchtaback. Der letztere verbessert wenigstens die verdorbene Luft, und sichert so gegen ansteckende Krankheiten, als Klystire lindert er die Schmerzen der Kolik, und erweckt das Leben der Erfrornen oder Ertrunkenen. Ein Extract davon wird gegen Husten, ein Absud gegen unreine Geschwüre, gegen die Raude der Schafe und Hunde empfohlen. Der Same liefert gutes Oel, das besser als Baumöl ist. Die Tabaksasche vertreibt die Erdflöhe.

Talk, Talkstein, ein weißlicher, weicher Stein, der sich fett anfühlen läßt. Man findet ihn häufig in den Grundgebirgen, besonders im Terpentin und Speckstein. Man gebraucht ihn zur Schminke, zum Wegbringen der Flecken aus Kleidern, zum Schmieren der Maschienen statt des Oeles, u. dgl. Das Talk- oder Weinsteinöl wird aus dem Talksteine gewonnen.

Talkerde, ist weiß oder gelb, und leicht zerbrechlich, wird gerne neben dem Thone oder auch im Granite gebrochen, dient zum putzen des Leders und der Beinkleider, zum Anstreichen der Wände ꝛc. Töpfertalk findet sich in Menge in Tyrol, Schweiz, Oesterreich, Sachsen ꝛc. Man gebraucht ihn zu feuerfesten Gefäßen, Kesseln, Oefen, u. dgl.

Talk wachsähnlich zu machen. Man schmelzt ihn, setzt ½ Prozent Salpeter-Säuere dazu, und preßt ihn dann in Säcken aus. Es fließt eine Art Oel ab, der Talg wird fester, und in der Luft weißlich.

Tamarindenbaum, ein ziemlich hoher Baum Indiens, Arabiens ꝛc. Die Früchte werden gegessen, oder zur Latwerge eingesotten, und als ein abführendes Mittel gebraucht. Die besten Tamarinden, welche durch den Handel zu uns kommen, müssen fast durchsichtig, fleischig aber nicht feucht, weder faul noch vertrocknet seyn. Die ostindischen sind die besten.

Tamariske, deutsche, ein baumartiger Strauch, den man am Rhein, an der Donau, auch in der Schweiz und in Oesterreich auf feuchten und steinigten Boden findet. Auf die Blumen folgen dreyeckigte Kapseln, welche, wenn sie reif sind, aufspringen, und einen weißen Samen, wie Wolle, fliegen lassen. Rinde, Zweige und Blätter kann man zum Gerben gebrauchen; letztere fressen auch die Schafe.

Tang, Seegras, kömmt häufig im Meere, aber auch in unsern Flüssen und Teichen vor. Eigentlich ist dieß kein Gras, sondern ein Aftermoos; es enthält viele Salztheile, und wird deßwegen von jedem Wasserthier gerne zur Nahrung gewählt. Eine Art davon wird im Nothfall sogar von Menschen gegessen.

Tanne, Edeltanne. Sie erlangt in kühler Lage und gutem Boden unter allen deutschen Bäumen die größte Höhe von 160 Fuß, und eine Dicke von 6 Fuß. Der Same fliegt schon im Herbst ab, und geht im April auf. Sie giebt vortreffliches Holz zu Masten, Balken, Brettern, für Tischler, Drechsler, zu Violinen, Schachteln, Schindeln u. dgl. Zu Wasserpfählen taugt es vorzüglich, weil es nicht

leicht fault. Im Frühlinge und Herbst schwitzt ein Harz aus der Rinde, welches, gereinigt, als gemeiner Terpentin verkauft wird, und der flüßige Balsam, der aus jungen, um Johannis grün abgebrochenen Zweigen fließt, giebt, mit Wasser abgezogen, das Terpentinöl. Was zurück bleibt, ist das bekannte Geigenharz. Aus dem Samen wird ein Oel gewonnen. Man kann die Tanne auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen. Sie liebt fetten, frischen, nicht nassen Boden.

Tannenwedel, Schachthalm, wächst allenthalben in Wassergräben, Teichen, Bächen und Flüssen. Den getrockneten Stengel davon gebrauchen die Tischler zum Poliren des Holzes. Zum Viehfutter sind sie nicht zu gebrauchen.

Tarantel, die größte, europäische Spinne, über einen Zoll lang, und dick, wie eine welsche Nuß. Sie ist nicht so giftig, als man früher glaubte. Wird Jemand davon gestochen, so zerquetscht er das Thier, legt es über die Wunde, und zwey mit Speichel benetzte Geldstücke darauf.

Taschenkraut, Hirtentasche, ein lästiges Unkraut in Gärten und Aeckern. Der Bauernsenf wächst höher, und trägt Samen, wie Pfennige. Beyde Pflanzen haben einen Knoblauchs Geruch, der sich auch der Milch mittheilt, aber sich in drey Tagen wieder verliert, wenn man dem Vieh anderes Futter giebt. Mit dem frischen Kraut vertreibt man Wanzen und Kornwürmer.

Tauben; sie nähren sich im Sommer von selbst; nur bey strenger Kälte bekommen sie etwas Futter im Taubenhause. Zum Anfange wähle man sich Feldtauben, und kaufe solche wo möglich 7 Stunden entfernt in Gegenden, die durch Berge getrennt sind. Dazu stelle man einige Haustauben, damit sich die erstern leichter an ihre neue Wohnung gewöhnen, und durch Paarung in der Art selbst verbessert werden. Anfangs füttere man sie wohl, damit sie sich eher paaren, und gebe ihnen alle Tage reines Wasser. Ihr Futter kann aus Gerste, zur Hälfte mit Wicken vermischt, bestehen. Auf den Boden wirft man Blätter, Stroh 2c. zum Nestermachen. Wenn man durch ein Loch sieht, daß sie sich

gepaart, und Nester ausgewählt haben, dann öffne man Morgens mit einer Schnur ganz leise das Flugloch. Sie werden bald freudig aus- und einziehen. Binnen 2 Tagen gewöhnen sie sich an ihren neuen Flug. Von den Jungen kann man so viel wegnehmen, als man nicht will zur Zucht fliegen lassen. Jedesmal nach dem Wegnehmen werden die Nester wieder gereiniget, und 4mal des Jahres wird der Mist aus dem Taubenhause geschafft. Zur Erhaltung der Gesundheit stellt man Köne hinein, d. h. man mischt ausgebratene Lehmen, Salz, gestoßenen Anis und Hanfsamen unter einander, und legt dieß in ein hölzernes Kästchen, das an eine Stelle des Schlages hingestellt werden muß, wo sie ihren Unrath nicht können hinein fallen lassen. — Wenn die Tauben bey hellem Wetter schnell nach Hause fliegen, so darf man auf ein Gewitter oder Sturm rechnen. — Die Tauben fügen den Saatfeldern und Strohdächern manchen Schaden zu, sie sind also nur dem am nützlichsten, der sie auf Unkosten anderer hält. Doch ist das Fleisch der Jungen eine gesunde und angenehme Speise. Ihr Dünger wird vorzüglich geschätzt; denn er verbessert nassen, kalten Boden, und giebt vielen Gewächsen einen gewaltigen Trieb, z. B. dem Flachs, Taback, Gurken, Weinstöcken ꝛc. Selbst kranke Bäume können damit wieder hergestellt werden, wenn man ihn reichlich um die Wurzeln herum streut. Auch macht man aus dem Miste eine Lauge zum Waschen und Blaichen der Leinwand. Man soll den Taubenmist zu Hause nicht lange aufbewahren; denn er erzeugt Ungeziefer, z. B. Wanzen, und entzündet sich sogar, wenn er brennbare Materialien erreicht. Die Federn dienen zum Ausstopfen der Kissen, und die Haut von den Taubenhälsen als Pelzwerk zu Verbrämungen. — Die Ringeltaube und die Waldtaube leben im wilden Zustande, schaden oft den Getreidfeldern sehr, obwohl sie auch Eicheln, Tannensamen, Beeren ꝛc. essen. Im Winter ziehen sie fort. Ihr Fleisch ist schmackhaft, manchmal bitter, was von den Beeren des Eibenbaums herrührt. Wenn die Ringeltaube des Abends viel und laut ruft, so ist am andern Tage noch schönes Wetter zu

erwarten. — Die Turteltaube wird in Nadelhölzern wild angetroffen, aber häufig auch in den Zimmern gehalten, weil man den irrigen Glauben hat, als seyen sie gut gegen Rheumatismus und Rothlauf. Sie wird sehr zahm, frißt Gerste, Hanf, Waizen und allerley Samen. Wenn sie häufig kurrt, bedeutet es schönes Wetter.

Taubenhaus, soll nicht am Wohngebäude ꝛc. anstoßen, auch nicht von hohen Bäumen umgeben, aber nahe bey einem Wasser, Brunnen ꝛc. seyn. Man pflegt es auf Säulen, oft auf eine einzige, zu setzen. Diese werden in der Mitte rundum mit glattem Bleche beschlagen, damit kein schädliches Thier hinauf kommen kann. Der Behälter selbst wird am besten von Holz gemacht; man muß sie fleißig reinigen.

Taubenkropf, wird auf Wiesen, in Wäldern und an Rainen, auch als Unkraut in den Gärten angetroffen. Die Blätter lassen sich jung als Gemüse verspeisen.

Taubenschlag, ist das Behältniß der Tauben in einem Hause. In demselben ist eine Oeffnung, entweder durch den Giebel, oder durch ein Dachfenster, mit einem von Drath gemachten Schlag oder Fallgatter versehen, welchen man Morgens in die Höhe ziehen, und Abends wieder fallen lassen kann. Inwendig muß nach Anzahl der Tauben gehörig Raum seyn, Nester und Sitzstangen angebracht werden. Immer muß man Acht haben, daß kein schädliches Thier, weder von aussen, noch von innen, beykommen kann.

Taubnessel, eine sehr bekannte Pflanze, die man fast überall wildwachsend antrifft. Sie hat die Aehnlichkeit mit der Nessel, aber sie sticht nicht, wie diese. Die Blumen werden vorzüglich von den Bienen besucht; das junge Kraut kann als Gemüse gebraucht werden; Schafe und Ziegen fressen es sehr gerne. Später hat es einen unangenehmen Geruch, und dient deßwegen zur Vertreibung der Wanzen. Die Blumen der weißen Taubnessel geben einen guten Thee in Katharrübeln.

Tauchenten, kommen aus Norden zu uns, halten sich dann gerne an Teichen und Flüssen auf, wo sie von Fischen, Fischlaich rc. leben. Das Fleisch ist thranig, das Fett braucht man zum Brennen, die Federn zu Betten. Die des Meerrachen werden den Eiderdunen gleich geschätzt.

Taucher, Tauchentchen, ein kleiner Schwimmvogel, der bey uns allgemein bekannt ist. Er findet sich in Landseen, Teichen und Flüssen, zieht auch in gar zu strengen Wintern in wärmere Länder. Gras, Wasserinsekten, und Würmer sind seine Nahrung. Das Fleisch schmeckt gut, nur muß man die Haut abziehen. Die Federn geben vortreffliche Dunen.

Tausendguldenkraut, eine schätzbare Pflanze, welche in ganz Deutschland auf sonnigen, dürren Anhöhen rc. gefunden wird. Blätter und Stengel haben einen bittern Geschmack, werden gesammelt, und in der Medizin gebraucht gegen Gicht, Gelbsucht, besonders in Fiebern und Magenschwäche. Die Blumen besitzen hingegen keine dieser Eigenschaften. Die Pflanze selbst ist auch für das Vieh gesund.

Taxusbaum, gehört zu den immergrünen Nadelhölzern. Er wächst in gebirgigen Gegenden wild, und gerne unter dem Schatten anderer Bäume. Er wird nicht höher als 25 Fuß, erreicht aber ein Alter von 400 Jahren. Der Genuß der Blätter und Beeren dieses Baumes, der auch Eibenbaum genannt wird, ist Menschen und Thieren tödtlich; nur Schweine, Hühner rc. können sie ohne Nachtheil essen. Man macht aus den Blättern einen Extract gegen rheumatische Zufälle, und die Rinde ist auch gegen Wechselfieber gut. Das Holz wurde gegen die Hundswuth empfohlen. Man kocht zu diesem Ende Taxusholz im Wasser ab, wäscht damit die gebissenen Theile mehrmalen rein aus, oder knetet es mit etwas Mehl zu einem Kuchen, und nimmt es ein. Uebrigens wird das Holz von Drechslern, Tischlern und Instrumentenmachern verarbeitet; schwarzgebeizt und polirt gleicht es dem Ebenholze. Der Baum läßt sich vorzüglich schön als Pyramide ziehen, und sehr gut beschneiden. Man pflanzt ihn durch Zweige und Samen fort.

Tellurium, ein leichtflüßiges Metall, weiß oder grau, und stark glänzend. Es enthält manchmal Gold = oder Silbertheile. Zu dem Geschlechte des Telluriums gehört das Schrifterz und das Blättererz. Man findet dieses Metall in Siebenbürgen in Quarz = und Sandsteinen.

Termite, weiße Ameise, in Ostindien zu Hause. Sie vermehren sich ausserordentlich, zernagen aber alles Holz, Früchte, Kleider rc. Die Afrikaner dörren und mahlen sie, vermischen sie mit Mehl, und backen Kuchen davon.

Terpentinbaum, ist im Oriente zu Hause; wurde aber nach Italien, Frankreich rc. und sogar nach England verpflanzt. Bey uns muß er den Winter über in Glashäusern gehalten werden. Von diesem Baume erhält man den ächten Terpentin, ein Harz, welches man dadurch gewinnt, daß man im Juli Ritze in den Stamm macht, aus welchen es dann, wie Birkensaft, herausfließt, auf steinernen Platten gesammelt wird, und sich über Nacht verdickt. Alle Morgen wird dieser Balsam weggenommen. Man reiniget ihn sodann, indem man ihn an der Sonne zergehen, und durch feingeflochtene Körbe laufen läßt. Er sieht etwas gelblich aus, wird aber im Alter zu einem festen, durchsichtigen Harze. Man gebraucht den ächten Terpentin in den Apotheken zu Salben, Spiritus, Oel und andern Dingen. Der unächte: Siehe Tannen, Fichten, Lerchen rc.

Thee, gemeiner, ein sehr nützlicher Strauch, der in China und Japan wild wächst, oder auch mit großem Fleiße gezogen wird. Bey uns kömmt er nur in Gewächshäusern fort. Er hat ein hartes Holz, eine rissige Rinde, und unten am Stamme viele Zoll dicke Aeste, an welchen sich immergrüne, glänzende, den Kirschblättern ähnliche Blätter befinden. Die Früchte gleichen den Schlehen, und enthalten Kerne, woraus man ein Oel preßt. Am nützlichsten sind die Blätter. Frisch betäuben sie, und schläfern sie ein; durch gelindes Rösten auf Metallplatten verlieren sie diese Eigenschaft. Zum Thee nimmt man gewöhnlich nur die jungen Blätter, und die zarten Triebe von 3 bis 10

jährigen Sträuchern. Die erste Aerndte im Jahre giebt den Kaiserthee, der nur für fürstliche Personen (oder für sehr Reiche) gesammelt wird. Die folgenden Sammlungen sind zwar viel reichlicher, aber von geringerer Güte. Im Handel giebt es sehr viele Sorten Thee: der braune (Theebou) und der grüne kommen von verschiedenen Sträuchern. Auch kommt es auf den Boden, und auf die Behandlung der Blätter sehr viel an. In China und Japan gehört das Theetrinken zum Lebenbedürfniß; in Europa wurde er erst seit 200 Jahren gewöhnlich. Die bessern Sorten geben beym Aufguß etwas Balsamisches; häufig getrunken, erregt der Thee Schlaf, stark gesotten, Erbrechen. Der Thee bleibt dabey immer ein kostbares, ausländisches Produkt, das man durch viele Surrogate ersetzen könnte; die vorzüglichsten derselben sind: zarte, junge Erdbeerenblätter, Feldthymian, Citronenmelisse, Kreuzblume, Hollunderblüthe, Pfeffermünze, Salbey, wilder Majoran, Ehrenpreis, Betonie, die jungen Blätter der Heidel= und Preußelbeerstaude, die Cornelkirsche, Bergpetersilie, Schafgarbe, Jesuiterthee, und sogar die pulverisirte Rinde des Roggenbrodes, welche einige Zeit gekocht, und mit Milch getrunken wird.

Thon, eine Erdart, welche sich fett anfühlt, viel Wasser einsaugt, einen eigenthümlichen Geruch hat, und sich im Feuer verhärtet. Mit Borax läßt sie sich zu Glas schmelzen. Wenn man Kalk, Kiesel, Eisen 2c. davon scheidet, so erhält man den reinen Thon. Im vermischten Zustand bildet sie den gemeinen Thon, den Lehm, die Porzellanerde, Walkererde 2c. Der gemeine Thon findet sich auf dem ganzen Erdboden lager= und nesterweise. Oft wechseln seine Schichten mit Sand, oft liegt er unter der Dammerde. Man gewinnt ihn durch bloßes Graben. Er sieht bald weiß, bald grau, schwarz 2c. aus, und ist fett, oder wo die Kieselerde das Uebergewicht hat, mager. Auf Aeckern und Wiesen wird er gar nicht geschätzt, weil er einen schweren, kalten Boden macht, indem das Wasser nur langsam verdünstet, Gersten und Korn schlecht fortkommen. Man erkennt einen solchen Boden am Daseyn des Huflat=

tigs, oder des Fünffinger-Krautes, kann ihn mit Sand, Kalk und Mergel verbessern. Wiesen soll man einige Jahre umpflügen, und dann wieder liegen lassen. — Gereinigt macht man aus dem Thone viele irdene Geschirre, Tabackspfeiffen, Fayence, und mit kalzinirtem, dann zu Staub geriebenem Feuerstein vermischt, zu Steingut. Auch braucht man ihn zur Reinigung des Zuckers, zum Waschen wollener Tücher, zu Ziegeln rc.

Thunfisch, ein Fisch, der wohl 600 Pfund schwer wird. Man fängt ihn im ganzen Ocean, speist ihn frisch, oder salzt ihn ein, oder marinirt ihn. So kömmt er durch den Handel in verschiedene Länder von Europa, und wird für einen Leckerbissen gehalten.

Thymian, römischer, wächst in Spanien und Frankreich wild, und wird bey uns in den Gärten, vorzüglich als Einfassung gezogen. Er liebt trockene, lockere Erde, und wird im Frühjahre und Herbst durch Samen, oder durch Zertheilung der Wurzeln gezogen. Die ganze Pflanze liefert durch Destillation ein ätherisches Oel, wird aber meist nur in der Küche als Gewürze an Speisen, in Würste, rc. gebraucht. — Der Feldthymian (Quendel) wächst auf allen Hügeln, Ackerrainen rc. wild, und verbreitet weit um sich einen gewürzhaften, angenehmen Geruch. Auch dieser liefert ein ätherisches Oel, wird in der Medizin als ein nervenstärkendes Mittel gebraucht, und mit Recht zu künstlichen Bädern empfohlen. — Zwey Hände voll Bilsenkraut, und eben so viel Quendel, in 2 Schoppen Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und die erfrornen Glieder in diesen noch sehr warmen Absud $\frac{1}{4}$ Stunde lang gehalten, sodann heraus gezogen, ohne sie abzutrocknen, und dieß einige Abende hindurch wiederholt, bringt die erfrornen Glieder zu ihrer vorigen Gesundheit. — Ein Thee von Quendel vertreibt das Kopfweh, wenn man zu viel getrunken hat. In Hühnerställe ausgestreut, vertreibt das Kraut die Hühnerläuse. — Der Citronenquendel ist eine Abart, wird in Gärten gezogen, und in der Küche als Gewürz benutzt.

Tiger, das grausamste Raubthier in Asien, und in andern heißen Ländern, das nicht allein aus Hunger mordet, sondern Menschen und Thiere zerreißt, auch wenn er schon gesättiget ist. Er schont seine eigenen Jungen nicht; Blut allein ist es, was der Tiger sehen und genießen will. Man kann ihn verscheuen, wenn man Feuer aufmacht; auch stellt man den Jungen sehr nach, und verkauft sie nach Europa; die Alten erlegt man mit Gewehren, oder fängt sie in Gruben. Sein Fleisch hat einen widrigen Geruch; die Haut aber wird sehr hoch geschätzt; man braucht sie zu Pferdedecken, oder zum Ausschlagen der Wägen, Schlitten ꝛc.

Tigeriltis, für kleinere Thiere ein gefährlicher Feind. Man trifft ihn in Polen, Rußland ꝛc., wo man ihm seines schönen Felles wegen sehr nachstellt. Dieses kommt durch den Handel zu uns, und wird zu Mützen ꝛc. gebraucht.

Tigerkatze, ein Raubthier, das in Ost- und West-Indien lebt, auf Bäumen lauert, und dann auf Vögel oder andre kleine Thiere wüthend herabstürzt. Man gebraucht ihr Fell zu Unterfutter, u. s. w.

Timotheuskraut, wird auf feuchten Rasenplätzen, Wiesen und überschwemmten Stellen gerne angetroffen ja auf feuchten Böden als ein vortreffliches Pferdefutter sogar angebaut. Auf Wiesen mäht man es zweymal ab; geschieht dieses, sobald es Aehren hat, so taugt es zu Heu sehr gut, später wird es hart und unangenehm. Auf feuchten Wiesen vertreibt man damit die Schilfpflanzen.

Todtengräber, ein Käfer, der immer beschäftigt ist, todte Körper hinweg zu räumen; auch nährt er sich vom Aase, und wird dadurch sehr nützlich. Hat er eine todte Maus, einen todten Vogel u. dgl. durch seinen unglaublich feinen Geruch ausgemittelt, so eilt er mit einem Haufen seines Gleichen dahin, frißt davon, was er kann, und wenn noch etwas übrig ist, so gräbt er sich ein Loch, wirft es darein, und bedeckt es mit Erde.

Todtenuhr, Hauskäferchen, hält sich gerne im hohlen Tafelwerk auf, und verräth sein Daseyn durch kleine Hügelchen von Wurmmehl. Es pickt, wie der Specht, am

Holze an, wodurch ein Laut entsteht, der besonders zur Nachtzeit gehört wird. Einfältige und abergläubische Leute halten dieß für einen Vorboten des Todes.

Topas, ein Edelstein, blaßgelb und hart; er nimmt eine vortreffliche Politur an. Man findet ihn in Sachsen, Böhmen, Schlesien; die kostbarsten kommen aus dem Oriente. Ist er meer= und berggrün, so heißt er Aquamarin. Er wird meistens zu Schmuck verarbeitet; auch braucht man ihn zum Schleifmaterial für weichere Steine. Weiß gebrannt und gut geschliffen wird er oft für Diamanten, roth gebrannt, für Rubin verkauft.

Torf. Dieser ist in holzarmen Ländern ein ungemein schätzbares Natur=Produckt. Er ist eine ganz eigene, aus feinem Gewebe von Pflanzenwurzeln und Fasern bestehende und mit Bergöl, salzigen und andern mineralischen Theilen geschwängerte, brennbare Erdmasse von schwärzlichtbrauner Farbe, die man in sumpfigen Gegenden auf ungeheuer großen Flächen, oder auf Bergrücken und in Berggründen findet. Man erkennt das Daseyn des Torfes an dem schwankenden Boden, an einem schwärzlichen oder gelben, schmierigen Wasser, und an sauerem Grase, Wiesenwolle, Moosbeere, u. s. w. — Es giebt verschiedene Arten von Torf, als: Pech=, Papier=, Sumpf=, Rasen= und Bagger=Torf. Man gewinnt den Torf durch Stechen mit einem spatenähnlichen, eisernen Instrumente, das, an einem hölzernen Stiele befestigt, 5 Zoll breit und 10 Zoll lang, zu beyden Seiten 3 Zoll hoch umgebogen ist, und unten an den Seiten scharf schneidet. Mit einem solchen Instrumente ist ein einziger Mann im Stande, täglich 4000 Stück zu stechen. Sie werden reihenweise ausgebreitet, bleiben 8 Tage liegen, werden dann aufgestellt, daß sie die Luft durchstreichen kann. Fällt kein Regen ein, so sind die Stücke in 14 Tagen trocken und hart. Die ausgestochenen Gruben kann man oft zu Wiesen und Aeckern benutzen; ausser dessen wächst der Torf in vielen Jahren wieder nach. — So wie der Torf vollkommen dürre ist, hat man an ihm ein recht gutes, wohlfeiles Brennmaterial, zum Heitzen, Kochen, und für

alle Fabriken. Er läßt sich zum Gerben des Leders anwenden, statt der Steine zum Bauen, zur Bedeckung der Dächer, u. s. w. Zugleich kann man ihn, gleich dem Holze, verkohlen. Die Asche ist ein vortreffliches Düngermittel für nasse Wiesen, Aecker oder Gärten, und der Torfruß wirkt noch kräftiger.

Tormentill, Heilwurz, eine nützliche Pflanze, welche häufig auf trocknen Wiesen oder Waldungen angebaut zu werden verdient. Die Wurzel im Frühjahre ausgegraben, wird für ein vortreffliches Gerbemittel geschätzt, und selbst der Eichenrinde vorgezogen. Auch braucht man sie in der Medizin, vorzüglich gegen Magenschwäche, dann gegen das Blutharnen des Viehes. Ein Aufguß von ihr giebt eine rothe Dinte, und das davon destillirte Wasser hat einen Rosengeruch. Dieses vielfachen Nutzens wegen verdient die Heilwurz angebaut zu werden, was durch den Samen, im März ausgestreut, leicht geschehen kann.

Tragantstrauch, ein drey Fuß hoher Strauch aus der Levante. Aus dem Stamme und aus der aufgeritzten Wurzel quillt zu Ende Juni ein Saft, der sich sogleich an der Luft verdickt, milchweiß und glänzend aussieht, ohne Geruch und Geschmack ist. Dieses Gummi ist der bekannte Tragant, der durch den Handel zu uns kömmt, in der Medizin, aber auch von Zuckerbäckern, Malern, Färbern, Wäschern, u. s. w. gebraucht wird. — Bey uns wächst der süßholzartige Tragant, welcher als ein vortreffliches Viehfutter, sogar zum Anbau auf Holzwiesen, Ackerängern ꝛc. empfohlen werden kann. Man kann ihn jährlich dreymal abmähen.

Trapp, ein undurchsichtiger Thonstein, der allenthalben in verschiedenen Ländern, besonders im Norden von Europa, angetroffen wird. Er schmilzt im Feuer leicht, weßwegen man ihn vortrefflich zur Verfertigung schwarzer Glasflaschen gebrauchen kann. Man braucht ihn übrigens nur als Bau-Stein.

Trappe, einer der größten Vögel, den man in manchen Gegenden, vorzüglich in Spanien und Frankreich, auf Ebenen und Feldern herdenweise antrifft. In den kältern

Gegenden Deutschlands zieht er im Winter gegen Süden. Er ist scheu und furchtsam, und sucht sich bey dem geringsten Laute durch Laufen oder Fliegen zu retten. Man kann ihn deßwegen nur mit List tödten, oder in ein Garn locken. Er nährt sich von Getreide, Kräutern, Würmern und Insekten, im Winter auch mit Baumrinden. Das Fleisch der Jungen ist schmackhaft, das der Alten bleibt hart; sie fressen, besonders im Winter, oft Schierlingssamen, weßwegen man sie um diese Zeit nicht essen soll. Die Schwungfedern braucht man zum Schreiben. — Der kleine Trappe wird vorzüglich in Oesterreich getroffen, lebt dort gerne auf Klee- und Getreide-Feldern, und sein Fleisch wird mehr als das des Birkhuhns gerne gegessen; besonders werden die Eyer von demselben geschätzt. Da er noch scheuer ist, als der Große, so fängt man ihn meist nur in Schlingen.

Traubenkirsche, Vogelkirsche, ein baumartiger Strauch, der im guten Boden und an den Ufern der Flüsse eine Höhe von 50 Fuß erreicht. Die Blätter werden von keinem Vieh gefressen. Die Blüthen haben einen starken Geruch; die erbsengroßen Früchte (Hundsbeeren) sind anfangs grün, dann roth, und ganz reif schwarz. Sie haben einen eckelhaften Geschmack, und werden deßwegen, obwohl sie nicht schädlich sind, wenig gegessen, sondern sie bleiben meistens eine Speise für die Vögel, obwohl man in Schottland eine Art Wein aus ihnen bereitet. Die getrockneten und zerstoßenen Kerne lassen sich zu Mandelmilch, gebrannt auch zu Kaffee gebrauchen; auch liefern sie ein Oel. Mit dem Baste kann man grün und braunroth färben; das Holz brauchen die Drechsler zu Pfeiffenrohren, Peitschenstöcken ꝛc. Man pflanzt diesen Strauch zu Hecken und zwar durch die Beeren am leichtesten fort, man kann auch Kirschen und andre edle Obstsorten darauf pfropfen. — Die virginische Traubenkirsche wächst so schnell, daß man im 40sten Jahre Bretter daraus schneiden kann; ihr Anbau ist also empfehlenswerth.

Tremolith, ein Talkstein, den man in den Gebirgen von Italien, Tyrol ꝛc. findet. Er hat die Eigenschaft, daß er im Finstern leuchtet, wenn man ihn mit einer Na-

del streicht. Es giebt mehrere Gattungen, die verschiedenfarbig sind.

Trespe, ein Unkraut, das man vorzüglich in nassen Jahren auf tiefgelegenen Feldern antrifft, besonders wenn der Boden schlecht und wenig gedüngt ist. Die Trespe trägt einen Samen, wovon die Hühner berauscht werden, und die Menschen sich allerley Nachtheile zuziehen, wenn davon zu viel unter dem Getreide bleibt, und zu Brod verbacken wird. Jung wird das Kraut besonders von den Schafen gegessen. Will man dieses Unkraut ausrotten, so darf man den Acker nur mit Klee besäen, der jährlich ein paarmal gemäht wird, also auch die Trespe mit, noch ehe der Same reif wird. — Die weiche Trespe dient zur Befestigung des lockern Bodens, und ist zum Anbau auf Schafweiden sogar zu empfehlen. — Die Futter-Trespe findet man in schattigen Waldungen, oder an Flüssen ꝛc. und ist ein vortreffliches Viehfutter. Man kann diese Gattung auf feuchten Plätzen mit Vortheil anbauen, und mehr als zweymal mähen. — Die Quecken-Trespe wuchert sehr auf Triften, Schutthaufen ꝛc. und soll dem Fleische der Schafe einen besondern Wohlgeschmack mittheilen.

Tripel, eine Kieselerdart, sehr mager, leicht und verschiedenfarbig. Man findet sie gerne in den Gegenden von Steinkohlenflötzen, in vielen Ländern, auch in Bayern, Oesterreich ꝛc. Man kann sie ordentlich graben, und in den Handel bringen. Der Tripel wird zum Poliren der Metalle und Steine, mit Blutstein zu optischen Gläsern, auch zu Formen, und feinen Metallgüssen gebraucht. Im Feuer verglaset er sich. Die zu polirenden Körper greift er schnell an, und hinterläßt keine Ritzen.

Trollblume, eine Giftpflanze, welche hie und da in Deutschland auf feuchten, niedrigen Wiesen wächst. Die Blätter gleichen dem Hahnenfuß, die Blumen sind vielblätterig, geschlossen und goldgelb. Das Vieh rührt diese Pflanze nicht an; die Wurzel wird statt der Nießwurz gebraucht.

Trompetenbaum, gemeiner, ein mehrere Fuß hoher Baum aus Amerika. Bey uns wird er als Zierde in den

Lustwäldern gezogen. Die Blumen bilden einen schönen Strauß, und hinterlassen Schoten mit einer Menge geflügeltem Samen. Durch diesen und durch Ableger wird der Baum vermehrt, der übrigens in einer geschützten Lage, in einem lehmigen mit Sand vermischten Boden leicht fortkommt.

Trüffel, ein runder mit Zacken besetzter Schwamm, den man vorzüglich in Frankreich, aber auch in Deutschland findet, und in einem lockern, sandigen Boden, auf Wiesen, oder in Eichen- und Buchenwäldern unter der Erdoberfläche antrifft. Er ist an Farbe und Größe sehr verschieden; man trifft Trüffel, die 1 Pfund schwer sind. Ihr Geruch kommt dem Urin gleich, und wird deßwegen von Schweinen und Hunden leicht aufgespürt, weßwegen man letztere besonders dazu abrichtet, und sie im Herbste darnach suchen läßt. Sie werden verschieden zubereitet als Leckerbissen gespeist; doch soll ihr häufiger Genuß Kolik und andre üble Zufälle verursachen. Diejenigen Trüffel, welche weiß sind, und nach Knoblauch riechen, sind die besten. Um sie einige Tage frisch zu erhalten, muß man sie in Sand mit etwas Lehm vermischt legen; doch darf keiner den andern berühren. Verschicken kann man sie, wenn man sie abtrocknet und in ein mit Wachs getränktes Papier legt. Man kann auch künstliche Pflanzungen anlegen. Hiezu wähle man einen lockern, sandigen Boden, grabe ihn 3 Fuß tief um, und stecke einzelne Trüffeln hinein. Erst nach 2 Jahren kann man davon eine Aerndte erwarten.

Trunkelbeere, ein kleiner Strauch, der Heidelbeere ähnlich, wächst hie und da auf hohen Gebirgen, z. B. im Riesengebirge, oder auch in Sümpfen, besonders auf Torfgrund. Die Staude trägt schwarze, große, fast viereckigte Beeren, welche ein weißes, aber geschmackloses Fleisch haben, und in Menge genossen Trunkenheit verursachen. Indeß könnte man Branntwein daraus machen, so wie man auch Wolle und Leinwand violet damit färben kann.

Truthahn, Putr oder Indian. Er ist unter dem Hühnergeschlechte der größte, wird auch unter ihnen auf Hühnerhöfen gehalten. Er stammt aus Amerika, wo er wild

auf Bäumen lebt, und zu tausenden angetroffen wird. Die Truthühner fangen im April zu legen an, und man muß wohl Acht haben, daß sie die Eyer nicht verlegen. Eine Henne legt gewöhnlich 20 Eyer; dann kommt der Trieb zum Sitzen. Sie ist dumm, macht das Nest oft sehr unförmlich, weßwegen man nachhelfen muß. Man legt einer Henne 15 Eyer unter; nach 30 Tagen kommen die Jungen zum Vorschein. Während der Brutzeit muß man die Alte alle Tage sorgfältig vom Neste nehmen, und sie satt fressen und saufen lassen; denn selbst gehen sie äusserst selten vom Neste. Wenn man merkt, daß die Jungen ausbeissen wollen, darf man die Henne nicht vom Neste nehmen, sondern den andern Tag bringt man sie sammt den Küchlein zum füttern, und setzt sie dann wieder auf. Gut ist es, wenn die Alte mit den Jungen 2 bis 3 Tage auf dem Neste bleibt. Ihr Futter besteht in den ersten Tagen aus klargehackten, hartgesottenen Eyern, worunter etwas zarter, ebenfalls ganz klar gehackter Salat gemischt ist. In der Folge bekommen sie statt der Eyer Milch mit Kleyen, Salat und Taubennesseln. Auch mischt man ihnen etwas Waizenkleie, Gerstenschrot ꝛc. unter das Futter. Das Getränk besteht in den ersten 14 Tagen aus süßer Milch, darauf bekommen sie halb Milch, halb Wasser, nach 6 Wochen reines Wasser. Die Trutküchelchen sind in der ersten Lebensperiode sehr zart und weichlich, welches so lange dauert, bis sie die erste Mause überstanden haben. Später und ausgewachsen sind sie am dauerhaftesten unter allen gefiederten Hausthieren. Kälte und Nässe wirkt auf ihre Jugend besonders nachtheilig, weßwegen man sie bey übler Witterung oft im Zimmer behalten muß. Früh dürfen sie nicht eher in das Freye kommen, als bis die Sonne den Thau weggenommen hat. Auch nach dem Regen sind sie inne zu behalten, bis der Boden trocken ist. Sie immer im Zimmer zu behalten, ist auch nicht gut. Zur Zeit der Aerndte kann man sie auf die Stoppeln treiben. Später im Herbst und Winter kann ihr Futter aus gekochten Kartoffeln mit Gerstenschrot bestehen. Zur Mastung setzt man ein jedes Stück in einen ganz engen Käfig, an

einen stillen, trockenen, dunkeln Ort, verbindet ihnen die Augen und Ohren, und stopft sie. Ein Trutkapaun erhält täglich 12 Loth Hirsenmehl, 1 Loth Waizenmehl, und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter ꝛc. Ehe man die Kugeln giebt, taugt man sie in Milch ein. Täglich stopft man dreimal, allzeit mit 20 Kugeln, und giebt nach der Fütterung Milch zum Getränke. Einer Truthenne giebt man um $\frac{1}{3}$ weniger. Das schmackhafte Fleisch dieses Vogels ist bekannt; seine Federn kann man zum Ausstopfen der Kissen ꝛc. brauchen. Die Eyer sind ebenfalls schmackhaft.

Truthühner = Krankheiten. Gicht: diese bekommen sie von naßkalter Witterung. Um sie davon zu retten, läßt man sie Wein mit Wasser trinken, und giebt ihnen ein Pfefferkorn ein. — Durchfall, Folge eines verdorbenen Futters; Pips und Unverdaulichkeit: Letztere ist mit einem starken Kropfe verbunden. Alten Truthühnern wird er mit einem scharfen Messer aufgeschnitten, der Klumpen herausgenommen, die Wunde zugenäht, und mit Butter bestrichen. Bey mäßigem Futter genesen sie in wenig Tagen.

Türkis, ein Mineral, das man in Persien antrifft. Die Türkise, welche man in Böhmen, und hin und wieder in andern Ländern antrifft, hält man für versteinerte Thierzähne. Auf der Zunge bleibt er hangen, am Feuer wird er schwärzlich und stinkt. Er läßt sich schleifen und gut poliren. Man ahmt ihn auch aus Elfenbein nach.

Tulpenbaum, ein schöner Baum aus Nordamerika, der aber auch in Frankreich, um Dessau, Straßburg ꝛc. zu Alleen gezogen wird. Man zieht diesen Baum aus Samen, den man aus Nordamerika kommen lassen muß. Er dient zu Tischlerarbeiten; die Rinde der Wurzeläste besitzt die Kräfte der Fieberrinde; mit den frischen Zweigen und Blättern kann man die Wolle gelb färben.

Tusch, schwarzen, zu machen. Man nehme trockene, ganz schwarze Bohnen, brenne sie zu Kohlen, mache ein Pulver daraus, vermische dieses mit Gummi = Wasser, und lasse die Masse trocknen. Je feiner das Pulver ist,

desto besser wird der Tusch. Der ächte sinesische ist schön glänzend schwarz.

U.

Umber, eine nelkenbraune Farbenerde, welche vorzüglich zu Umbrien in Italien gebrochen wird. Sie schluckt das Wasser ein, ohne weich zu werden, wird zu Wasser-, Oel- und Pastell-Farben, auch zum Färben des Leders gebraucht.

Umgraben des Bodens. Oft umgegraben, ist einmal gedüngt; denn dadurch erhält das Land Lockerheit und Fruchtbarkeit. Es muß so tief als möglich gegraben werden, besonders für die Wurzelgewächse. Auch soll man im Herbste graben, und den Boden ungehackt liegen lassen, dann im Frühjahre, ohne zu graben, nur eben rechen. Beym Graben sollen nicht allzugroße Stücke abgestochen werden. Wenn Schnee liegt, oder das Land schmierig ist, soll man gar nicht graben.

Ungarischer Wein. Man läßt 24 Pfund große, von ihrem Stengel befreyte Rosinen, und 6 Pfund Corinthen, am besten in einem steinernen Mörser, so zerquetschen, daß eine klebrige, breiartige Masse daraus entsteht. Man füllt sie in ein Eimerfaß, worauf Wein gelegen hat, bringt 24 Pfund Farinzucker, nebst 6 Pfund guten Syrup hinzu, und füllt nun den übrigen Raum so weit mit einem jungen, weißen Wein, z. B. Stachelbeerwein, an, daß das Faß völlig voll wird. Man rühre nun alles wohl unter einander, und lasse das Faß an einem mässig warmen Orte, dessen Temperatur 18 Grad nicht übersteigt, einige Tage lang ruhig liegen, bis die Masse gegährt hat. Findet kein Aufbrausen mehr statt, so wird der leergewordene Raum des Fasses aufs neue mit Wein angefüllt, die Spundöffnung recht wohl verschlossen, und das Faß 2 Monate liegen gelassen, bis der Wein sich vollkommen geklärt hat. Dann wird er auf Bouteillen abgezogen, und stehend aufbewahrt. Mit den Jahren nimmt er an Güte immer zu, und gleicht jedem guten Ungarwein.

Uranium, Pechblende, ein schwarzes, sprödes, glänzendes Metall, welches man in Sachsen, Böhmen ꝛc.

mit Kupferkies, verhärteten Thon ꝛc. findet. Er nimmt eine schöne Politur an, widersteht dem Roste, und schmelzt im Feuer nicht. Der Magnet zieht es an; mit Phosphorsalz erhält man daraus ein grünes Glas.

V.

Vanille. In Indien wächst diese Pflanze theils wild, theils wird sie durch Kunst gezogen. Der kaum fingerdicke Stamm schlingt sich wie Epheu um die benachbarten Bäume, und zieht aus ihnen seine Nahrung. Auch kriecht er manchmal auf der Erde fort. Nach der Blüthe erscheinen schwarzbraune Schoten, welche ein öliges Mark, und darin wohlriechende Samenkörner enthalten. Zur Zeit der Reife tröpfelt dieses aromatische Mark von selbst heraus, und wird dann als kostbarer Balsam gesammelt. Man sammelt aber auch die spannlangen Schoten vor dem Aufspringen, und trocknet sie, im Schatten aufgehangen, sehr sorgfältig. In Rohrblätter, Bleibüchsen und Kistchen gepackt, kommen sie sodann als kostbares Gewürz durch den Handel zu uns. Die Vanillen mit kurzen Schoten sind Abarten, und nicht so gut, wie die vorige. Indeß braucht man sie alle in der Medizin als ein nervenstärkendes Mittel, ferner als Zusatz zum Schokolade, zu Likör, Kaffee ꝛc. Ihr Genuß soll immer mäßig geschehen, sonst könnte es üble Folgen haben.

Veilchen, wohlriechendes, wovon bekannt ist, daß es an schattigen Stellen, in Gebüschen, an Bergen ꝛc. überall wächst, und in stiller Bescheidenheit die angenehmsten Düfte verbreitet. Man muß sich aber hüten, diese Blume nicht in Menge im eingeschlossenen Zimmer zu halten; denn ihr Geruch würde Kopfschmerzen und Betäubung verursachen. Aus dem frischen Kraut, und aus den Blumen selbst wird der gegen Kinderhusten so wohlthätige Veilchensaft bereitet, der auch zum Färben des Essigs dient. In Aegypten gewinnt man aus den Blumen den Sorbet, eine Art Zucker, die man nur in das Wasser wirft, und dann einen angenehmen Trank hat. Die Wurzel erregt Erbrechen, der Same ist harntreibend. Das Hundsveilchen,

und die Tag = und Nachtblümchen sind Abarten, welche die guten Eigenschaften des wohlriechenden nicht besitzen. Indeß wird das zweyfarbige Veilchen vom Vieh gefressen, und mit verschiedenen Zusätzen auch in der Färberey gebraucht, zum gelb, braun, blau oder grün färben.

Veilchenholz, kommt aus Ostindien, und dient zu eingelegten Arbeiten der Tischler. Es ist schwer, veilchenblau oder röthlich, und nimmt eine schöne Politur an.

Venetianisches Wasser. Dieses ist ein aus Citronen, Melonen, Kürbissen, Eyern, zerhackten Hammel = oder Kalbsfüßen, Zuckerkandis und Borax destillirtes und abgezogenes Wasser, womit man sich zu waschen pflegt, um eine reine Haut zu erhalten.

Vergißmeinnicht, Sumpfmauseohr, die beliebte, himmelblaue Pflanze. Sie wächst gerne auf feuchten Wiesen, an Gräben rc. Zerquetscht, und auf Leinwand gelegt, sind sie ein gutes Mittel gegen Augenentzündung. Das Vieh rührt sie nicht an; Pferden und Schafen sind sie tödtlich. Dieß gielt auch von dem Acker = Vergißmeinnicht.

Vergiftungen. Ehe ein Arzt kommt, und wenn man über die Art der Vergiftung in Ungewißheit ist, sind folgende Mittel anzuwenden: Man bringe den Kranken sobald als möglich zum Erbrechen. Bricht sich aber der Kranke von selbst, so lasse man ihn laues Wasser in Menge nachtrinken. Man bringe ihn in ein laues Bad, oder wenigstens in ein Fußbad, und umschlage den ganzen Leib mit nassen Tüchern von lauem Wasser. Neben dem Wasser lasse man auch Milch, fette Suppe oder Baumöl in Menge trinken. Vollblütigen Personen, oder solchen, die große Schmerzen leiden, kann man eine Ader öffnen.

Verrenkungen oder Verstauchungen. Wenn Gelenkknochen aus ihrer Lage gebracht, muß sie der Wundarzt wieder einrichten. Starke Verstauchungen werden geheilt, wenn man etwas warm gemachten Essig vier oder fünf Minuten lang, alle 4 Stunden einmal, überschlägt. Dabey muß man das Gelenk öfters rühren, oder mit einer

warmen, trockenen Hand reiben. Alle 2 Stunden, nach Auflegung des Essigs, reibe man den Ort sanft mit Goulard'schem Bleiwasser, und bewahre das Glied mit einer Binde.

Verschluckung spitziger Körper. Man nehme ein Brechpulver, und gleich darauf nach und nach das Weiße von 4 Eyern. Nach 10 Minuten wird man die Eyer und den verschluckten Körper herausbrechen sehen. — Bleiben spitzige Körper im Halse stecken, so verzehre man einen dicken Mehlbrei, flöße Mandelöl ein, lasse durch einen umgekehrten Trichter den Dampf von Hollunderblüthen = Thee in Milch gekocht in den Mund, und reibe dann den Nacken und den Hals mit Kajeputöl, von oben abwärts drückend. Ist der Körper in den Magen gekommen, so genieße man ein paar Tage nichts als dicken Brei, und nehme abwechselnd ein paar Löffel voll Oel.

Verschwindende Tinte zu machen. Diese Art Schreibdinte, welche den folgenden Tag von selbst unsichtbar wird, ist diese: Man koche Galläpfel in Scheidewasser, und nachher setze man Vitriol nebst ein wenig arabischen Gummi und Salmiak hinzu. Aus dieser Mischung erzeugt sich eine Tinte, welche in 24 Stunden vom Papier verschwindet. Eine dergleichen, welche etwa sechs Tage lang erscheint, und dann vergeht, wird zusammengesetzt, wenn man ein Stück Salmiak fünf Tage lang in Scheidewasser liegen läßt, und darunter ein zartes Pulver von Probierstein mischt, dergleichen zum Gold = und Silberstreichen bey den Goldschmieden bekannt ist.

Versetzen der Bäume. Beym Ausheben soll man die Wurzeln so wenig, als möglich, verletzen, und vorzüglich die kleinen Fasern nicht abreißen. Die Gruben müssen schon im Herbste gegraben seyn. Vor dem Einsetzen des Baumes steckt man auch den Pfahl. Für Hochstämme macht man auch die Grube etwas tiefer. Hat an der nehmlichen Stelle schon ein Baum gestanden, so muß man die ausgeworfene Erde mit anderer guter Gartenerde ersetzen. Im Frühjahre versetzen, ist vortheilhafter. Beschädigte Wurzeln

werden schräge, von innen nach außen ein wenig beschnitten. Die Wurzeln bedeckt man immer mit feiner Erde, nie mit Klumpen, tritt sie fest an, gießt sie stark mit Wasser ein, und füllt die Grube vollkommen aus. Man bindet den Stamm nur ganz locker an.

Vielfraß, bewohnt die nördlichen Gebirge von Europa und Asien, und kommt manchmal auch nach Deutschland. Er nährt sich von Hirschen, Rennthieren, Hasen und Rehen, denen er auf den Bäumen auflauert, und ihnen in den Nacken fällt. Auch frißt er Mäuse, Vögel ꝛc. und auch Aas. Wenn er im Alter seine Zähne verliert, lebt er meist von Ameisen. Was er nicht fressen kann, verscharrt er unter die Erde. Wenn ihm die Hunde zu nahe kommen, so spritzt er ihnen seinen stinkenden Unrath entgegen. Von dem jungen Vielfraß wird das Fell sehr hoch geachtet, von den Alten weniger. Das Fleisch ist ungenießbar.

Vielfuß, findet man gerne in Kellern, unter Moos ꝛc. Er riecht widerlich, und lebt von andern kleinen Insekten und todten Körpern. Im Dunkeln leuchtet er, wie der Johanniswurm, ja noch heller.

Vitriol, ein mineralisches Salz, von sauerm, zusammenziehendem Geschmack, das von rohen, mit Schwefelsäure durchfressenen Metallen ꝛc. entsteht, und in und ausser der Erde zu durchsichtigen Krystallen anschließt. — Der Kupfervitriol sieht bläulich grün aus, glänzt wie Glas, und giebt, auf polirtem Eisen gerieben, eine kupferrothe Farbe. Der Eisenvitriol (Kupferwasser) hat eine grüne Farbe, und wird, wenn er verwittert, ochergelb. — Zinkvitriol ist gelblich weiß; — Bleivitriol schneeweiß. Aus diesem verschiedenen Vitriole bereitet man das Vitriolöl, welches zur schwarzen Tinte, zum Bleichen, zum Färben, u. dgl. so wichtige Dienste leistet. Der weiße Vitriol wird in der Medizin gebraucht.

Vogelbeerbaum, Eberesche. Er wird so hoch, wie ein Pflaumenbaum, und trägt zinnoberrothe Beeren. Man trifft diesen schönen Baum gerne in Vorhölzern, an Zäunen, oft auf mittelmäßigem oder schlechtem Boden an. Er erreicht ein Alter von 150 Jahren; sein Holz ist hart,

läßt sich gut poliren, und zu Tischler-, Drechsler-Arbeiten, oder zu Büchsenschaften verarbeiten. Die Rinde brauchen die Gerber, die Blätter geben Viehfutter, die Beeren werden im Winter von den Vögeln aufgesucht, und dienen vorzüglich als Lockspeise. Man kann auch Schafe und Hühner damit mästen. Dem Menschen machen sie Erbrechen; allein durch Gährung brennt man aus ihnen einen Branntwein, und gewinnt eine Sulze, die gegen den Durchfall gut ist. In Alleen gewährt der Vogelbeerbaum, abwechselnd mit Kastanien, einen schönen Anblick. Man vermehrt ihn durch Wurzelsprossen und Samen, welcher im Herbste in einen feuchten, doch guten Boden, gelegt wird. Gehen die Pflanzen auf, so muß man sie manchmal begießen. Im andern Herbste versetzt man sie in die Baumschule, 1 Fuß weit von einander, und erst, wenn sie stark sind, in das Freye. Vielfältig pflanzt er sich von selbst fort. Auch giebt es in einigen Gegenden den zahmen Vogelbeerbaum, der in Alleen eine wahre Zierde ist. Das weiße Holz desselben ist noch dauerhafter, giebt gute Schrauben, Drechslerarbeiten etc. Die Blätter sind dem Vieh nicht zuträglich. Die Beeren geben, mit anderm Obste gekeltert, einen sehr guten Wein, starken Branntwein und Essig. Mit Zucker eingemacht, werden sie als ein magenstärkendes Mittel gegessen. Man pflanzt diesen Baum durch Samen und Ableger fort. Er wächst vorzüglich schön, wenn man ihn auf Birnstämme, oder auf den gemeinen Vogelbeerbaum pfropft.

Vogelmilch, ein Zwiebelgewächs, das man auf Aeckern, Wiesen, und in Gärten auf dürren Stellen findet. Die Blätter frißt das Rindvieh, die kleinen Zwiebel können zur Noth gegessen werden.

W.

Wachholder, ein bekannter, immergrüner Strauch, der sich in einem guten Boden zu einem ziemlich hohen Baum ziehen läßt. Er trägt zu gleicher Zeit grüne und schwarze Beeren, letztere erst im zweyten Jahre, wo sie ganz reif sind.

Obwohl an sich der ganze Strauch sehr nützlich ist, so sind dieß doch vorzüglich die Beeren. Sie sind blutreinigend, harn= und schweißtreibend. Man braucht sie vielfältig als Gewürz an Speisen, zum Einpöckeln des Fleisches, zum Einsalzen des Sauerkrautes, auch statt des Hopfens zum Bier. Macht man Branntwein daraus, so ist dieser vorzüglich gegen Blähungen gut. Mit den Nadeln und jungen Zweigen, oder auch mit den Beeren räuchert man die Zimmer, besonders zu empfehlen bey Kranken. Der Wachholdersaft (Sulz) stärkt den Magen, wenn man bisweilen am Morgen ein paar Theelöffel voll nimmt. Durch Destillation erhält man ein Oel, das äusserlich gegen Gichtschmerzen, innerlich gegen die Würmer genommen wird. Kramets=Vögel und Birkhühner speisen diese Beeren außerordentlich gerne. — In Säcken aufbewahrt, entzünden sich diese Beeren sehr leicht; man soll sie also in Fässer schlagen. Das Holz brauchen die Tischler und Drechsler; die Späne davon geben einen gar lieblichen Rauch, der zum Räuchern des Fleisches vorzüglich zu empfehlen ist. — Man pflanzt den Wachholderstrauch durch die Beeren fort, die man $\frac{1}{2}$ Zoll tief in Rinnen legt. Er geht erst nach 15 Monaten auf. Meistens pflanzt er sich von selbst fort. Der Weihrauchwachholderbaum wächst in wärmern Ländern, und liefert ein Harz, das als köstliches Räucherpulver in Kirchen ꝛc. gebraucht wird.

Wachsflecken aus wollenen Zeugen zu bringen. Man tröpfle Terpentinöl wohl darauf, halte den Flecken über ein gelindes Kohlenfeuer, und reibe ihn zwischen den Fingern. Dann lege man den Zeug zwischen doppeltes Löschpapier, und fahre mit einem heißen Plätteisen darüber. Im Nothfalle wird dieß öfter wiederholt, und zuletzt mit Wein=Geist gerieben. Flecken von Firniß, Terpentin, Wagenschmiere ꝛc. werden gleichfalls so behandelt.

Wachsleinwand zu bereiten. Man spannt feine ungebleichte Leinwand nach der Länge in die Rahme, legt diese horizontal, bestreicht sie mit Mehlpappe und läßt diesen trocknen. Inzwischen kocht man von 6 Pfund Leinöl, und 1 Pfund Silberglätte einen Firniß, in welchen man

geriebenen Kienruß, mit Bleiweiß, und welche Farbe man verlangt, hineinmengt. Mit diesem bestreicht man die Leinwand, und wenn sie wieder trocken ist, so giebt man ihr einen Glanz mit einem Mastix = Firniß. Die Leinwand dient zum Ueberziehen von Kutschen, zu Mänteln, Tischdecken, Tapeten, zum Verpacken der Waaren 2c.

Wachspapier zu machen. Man breite das Papier über eine mäßig erwärmte Eisenplatte, fahre mit einem Stück Wachs etlichemal darüber, und verbreite dies mit einem leinenen Ballen gleichmäßig.

Wachtel, ein bekannter Vogel, der so ziemlich überall zu Hause ist. Gestalt und Lebensart hat er fast mit den Rebhühnern gleich; doch ist er kleiner und viel wilder. Männchen und Weibchen leben ausser der Paarungszeit getrennt; ihr Aufenthalt sind Wiesen, Felder, Weinberge 2c. Sie leben von Sämereyen, Waizen, Hirse, Beeren 2c. Die Wachtel gehört auch zu den Strichvögeln; denn sie kömmt im May, und geht im September wieder in wärmere Länder. Sie fliegt über das Mittelmeer, an die Küste von Afrika, und da ihr Flug sehr schwerfällig ist, so ermüdet sie so sehr, daß man sie leicht zu Tausenden auf ihrem Zuge fangen kann. Nur das Männchen pflegt sein Daseyn mit lauten Schlägen zu verkünden; die Stimme des Weibchens ist leise. Das Fleisch der Wachteln ist sehr schmackhaft, besser noch als das der Rebhühner und Fasanen. Die Jungen lassen sich zähmen; hält man die Männchen in Käfigen, so füttert man sie mit Körnern, Brod, Milch, u. dgl. Weil sie immer in die Höhe springen, so muß man die Decke des Käfigs von Leinwand machen, damit sie sich den Kopf nicht zerstoßen.

Wachtelkönig, ein Vogel, welcher der Wachtel wohl gleicht, sich auch beständig in ihrer Nähe aufhält, aber doch zu einem ganz andern Geschlechte, nehmlich zu den Sumpfvögeln, gehört. Der Wachtelkönig ist nur den Sommer über bey uns, hält sich gerne auf feuchten Wiesen, im Moose 2c. auf, und lebt von Insekten, Würmern 2c. Des Nachts hört man ihn überaus stark schreyen; seine Stimme gleicht dem Tone, den man einem Kamme entlockt, wenn man mit

den Fingern über die Zähne fährt. Durch diese Nachahmung seiner Stimme kann man ihn sehr leicht fangen. Sein Fleisch ist besonders im Herbste vortrefflich:

Wachtelpfeife, eine Lockpfeife, welche aus Leder und einer beinernen Röhre zusammengesetzt ist. Man nehme einen Knochen von einem Gänseflügel, mache in der Mitte ein Loch, verstopfe es mit Wachs, und versehe es nahe bey demselben mit einem Queerhölzchen. Das Leder wird zwey Finger breit geschnitten, und über ein rundes Holz zusammengemacht. Dieses wird dann zu 4 bis 6 malen abgeschnitten, die Beinröhre fest daran gebunden, und wenn man den Wachtelruf nachahmen will, mit dem Finger daran geschlagen.

Wäsche. Eine sorgfältige Hausmutter soll sich's angelegen seyn lassen, nach ihrem Vermögen einen ziemlichen Vorrath von Wäsche anzuschaffen, um desto seltener im Jahre waschen zu dürfen. Die abgeschmutzte Wäsche muß man an einem trockenen Orte aufbewahren, und vor Mäusen sichern. Schmier = oder Oelflecken muß man sogleich herausputzen. Man nehme deßwegen Oel oder Butter, und bedecke damit den Fleck. Nach 2 Tagen wasche man den Fleck sammt der Butter mit heissem Wasser und Seife aus. Auf keinen Fall darf man dergleichen Flecke zu alt werden lassen, weil sie sonst einfressen. Die durch Liegen gelb gewordene Wäsche muß man 8 Tage lang in Buttermilch legen, und dann herauswaschen. Rostflecken bringt man aus der Wäsche, wenn man siedend heißes Wasser in ein Gefäß thut, die Leinwand mit dem Flecken darüber hält, sie mit Citronensaft reibt, und mit Seife wieder auswäscht. — Tintenflecken, wenn sie noch frisch sind, bringt man mit scharfem Essig, heißem Wasser und Seife heraus; eingetrocknete Tintenflecken aber wie die Rostflecken.

Wässern. Das Wasser ist ein Mittel, das Erdreich zu verbessern. Die Kunst des Wässerns besteht darin, Wasser, dem man eine willkührliche Richtung geben kann, zur rechten Zeit in die Wiesen oder Felder, und nach gemachtem Gebrauche sogleich wieder heraus zu leiten. Man wässert die

Wiesen entweder im Frühjahre oder im Herbste; im Frühjahre, wenn es nicht mehr gefriert, bis Mai, nach der Heuärndte 8 Tage lang; im Herbste, wenn man nicht mehr darauf weidet. Gut ist es dann, die Wiesen ein Monat lang zu überschwemmen, und dann einige Tage trocken zu legen; endlich so lange zu bewässern, bis es gefriert. Dabei darf sich nie ein Schaum auf der Wiese zeigen, oder es ist die höchste Zeit, sie wieder zu trocknen. — Die Anrichtungen zu den Wässerungen geschehen durch die in Bäche oder Flüsse eingelegte Schöpfräder, oder durch Dämme und Schleusen, oder durch Quellenleitungen. Auch Feldfrüchte und Futterkräuter soll man im Sommer, besonders wenn er trocken ist, wässern. Das beste Wasser ist das von reinen Quellen, besonders wo Brunnenkresse wächst. Sehr kaltes, sumpfiges ist aber den Wiesen nachtheilig. Gewässerte Wiesen liefern das schönste, fetteste Gras, und man bedarf dann gar keines Düngers.

Waid, eine Sommer- und Winterpflanze. Er verlangt einen kalkartigen, gutgedüngten Thon- oder Lehm-Boden, und das Klima des Waizens. Der erste wird reihenweise im März, der andere im September gesät, wozu man den dritten Theil der Waizensaat nimmt. Der Same geht oft erst in 5 Wochen auf, muß zuweilen gejätet und behackt, und auch gelichtet werden, wenn die Pflanzen zu dicht stehen; denn sie sollen 9 Zoll von einander kommen. Wenn die untern Blätter gelb werden, was beym Winterbau gewöhnlich Ende May, beym Sommerbau Mitte Juni geschieht, stößt man die Blätter vorsichtig ab, reinigt sie, und bereitet sie zum Abtrocknen aus. Beym Winterwaid kann das Abblatten 3 bis 4 mal, beym Sommerwaid nur einmal geschehen. Zum Samen läßt man die vollkommensten Pflanzen unberührt stehen. — Auf Waidmühlen gemahlen, in einer Küppe eingeweicht, und in Gährung gebracht, scheiden sich die Farbentheile aus. Setzt sich ein blauer Satz zu Boden, und zeigt sich oben ein gelblichtes Wasser, so läßt man durch einen Hahnen das Wasser ablaufen. Der Färbesatz wird nun getrocknet, und eingepackt. Man

braucht diesen zu einer schönen blauen Farbe auf Wolle rc. Auch kann man die Blätter zum Viehfutter brauchen, und aus dem Samen ein gutes Oel gewinnen.

Waizen, und zwar Winterwaizen. Er ist der König der Getreid = Arten, liefert das nahrhafteste, und zugleich schmackhafteste Mehl. Der gemeine Waizen ist zu erkennen an den vierblätterigen Aehren, welche am Boden etwas rauh, die Blumendeckelspitzen etwas abgestumpft, und nur in der Mitte mit einer Spitze versehen sind. Man zählt 40 Arten, z. B. polnischen, vielährigen, dickährigen, weißen, gelben, rothen, Bartwaizen rc. Letzterer soll dem Rost und Brande weniger unterworfen seyn, und etwas früher reifen. Er ist dem Vogelfraß weniger ausgesetzt; aber sein Korn ist etwas kleiner, und nicht so ergiebig. — Zum Samen nimmt man immer den schönsten, reinsten, nie den selbstgebauten, sondern einen fremden. Zweckmäßig ist es, den Samen vor der Einsaat zu waschen, wo dann die auf dem Wasser schwimmenden Körner weggenommen werden können. Auch in Mistjauche kann man ihn schütten, und 24 Stunden stehen lassen. Dadurch kommt er schneller zum Wachsthum, und der Brand wird besser abgehalten. — Die Zeit des Säens ist die Hälfte Septembers, bis zur Hälfte Oktobers. Zwey Metzen Samen rechnet man gewöhnlich auf 1 Tagwerk. Der Waizen kommt in jedem mittelmäßigen, nur nicht im kalten Klima fort, fordert aber einen sehr guten Boden, welcher bindig, frisch, sauerfrey, kräftig und etwas kalkhaltig ist. Der Boden muß also gut gedüngt, und öfter gepflügt werden. Im Frühjahre muß man das Feld vom Unkraute rein halten. Treibt der Waizen zu mastige Blätter, so schröpft man ihn, d. h. man verkürzt die Blätter mit der Sichel oder Sense, jedoch ohne das Herz der Pflanze zu berühren. Die Zeit der Aerndte wird durch die Witterung bestimmt; die Körner müssen hart werden. Gewöhnlich geschieht dieß in der ersten oder zweyten Hälfte des Monats Juli. Die Körner dürfen nicht überreif seyn, damit sie nicht durch Ausfallen verloren gehen. Im Ganzen hat man die Regel, daß man um 10 Tage früher schneidet ehe die

Körner ganz hart sind; dabey soll die Witterung trocken seyn. Beym Schneiden ist immer die Hauptsache, daß das Getreide hart am Boden abgeschnitten wird, und durch das Ausfallen der Körner nicht viel verloren gehe. Deßwegen hält man das Schneiden mit der Sichel besser, als mit der Sense. In der Regel soll jedes Getreide ganz trocken heimkommen. Man läßt daher die Halme zuerst etwas auslüften, ehe sie zusammengetragen und in Garben gebunden werden. Aus 60 solcher Garben wird dann ein Schober zusammen gestellt. Besser ist es jedoch 9 Garben in die Runde zu stellen, und die zehente wie einen Hut darauf zu legen. Ist nun auf diese Weise das Trocknen vollkommen bewirkt, dann eile man, die Gebünde in den Mittagsstunden einzuführen. — Im Durchschnitte darf man die Aerndte des Waizens anschlagen: auf schlechtem Boden zu 4 bis 6 fachem Samen, auf gutem 6 bis 20 fach.

Waizen, und zwar Sommerwaizen. Er unterscheidet sich in der äussern Form vom Winterwaizen nicht, muß aber so zeitig als möglich, im Frühling wenigstens im halben April gesät werden, fordert gleich guten, ja noch bessern Boden. Die Aussaat muß auch dicker, zu 2½ Metzen, geschehen. Sein Ertrag ist hingegen geringer, 4 bis 8 facher Samen. Nebenbey leidet er öfter durch Krankheiten; man baut ihn daher nur in zu kalten Gebirgs-Gegenden. — Alter Waizen giebt ein vorzüglich gutes und feines Mehl, zu dem feinsten Backwerk, Kuchen, Semmeln ꝛc. Man macht Syrup und Zucker aus ihm, und braut das nahrhafte, wohlschmeckende Waizenbier. Wenn man das Unglück hat, den Waizen durch den Hagel zu verlieren, und die Körner reif ausgeschlagen worden sind, so soll man selbe unterpflügen, um noch ein gutes Viehfutter zu erhalten.

Waldrabe, ein Vogel, der nicht viel größer als eine Dohle ist, und zum Rabengeschlechte gehört. Man trifft ihn im Sommer auf den hohen Alpen an; gegen den Winter zieht er wieder fort. Er frißt Insekten, Würmer, Wachholder-Beeren ꝛc. Sein Fleisch wird für einen Leckerbissen gehalten; doch ist er sehr scheu, und schwer zu bekommen.

Waldrebe, ein rankendes Gewächs, das man häufig an den Zäunen findet. Die weißen, wohlriechenden Blumen enthalten vielen Samen, der mit einer feinen, langen Wolle, wie mit einem Federbusche, geziert ist. Diese Samen-Wolle kann man zu Papier brauchen; die jungen Sprossen kann man, wie den Hopfen, als Gemüse oder Salat speisen, das Holz dient zu eingelegten Arbeiten, Blätter und Zweige braucht man in der Färberey. Uebrigens sind die Säfte dieses Gewächses in allen Theilen scharf und blasenziehend, und werden in verschiedenen Krankheiten angewendet. — Die scharfe Waldrebe wächst gleichfalls an Zäunen und in Wäldern, und hat gleiche Eigenschaft. Bettler machen sich damit Geschwüre, um Mitleiden zu erregen.

Walkererde, eine Thonerde, die man in Flötzgebirgen schichtenweise, unter der Dammerde antrifft. Sie ist grau oder roth, fühlt sich fett an, saugt alle Feuchtigkeit ein, und hat beym Anhauchen einen Thongeruch. Im Wasser umgerührt, schäumt sie wie die Seife. Doch thut sie nicht ganz die Dienste derselben, obwohl man sie zum Walken der Tücher braucht, oder auch zum Waschen weißer, wollener Kleider, zum Ausputzen der Fettflecken aus verschiedenen Zeugen, zum Umarbeiten des Makulaturs in weißes Papier 2c.

Wallachen, sind verschnittene Pferde. Sie sind als Zug- und Reitpferde besser als die Hengste, nehmen mit einem schlechtern Futter vorlieb, und können, weil sie ruhiger sind, ihrer viele in einen Stall gebracht werden. Auch kann man sie mit Stuten ohne Bedenken auf die Weide treiben.

Wallfisch, das größte Thier auf der Erde, das bey 100 Fuß lang, und 1000 Zentner schwer ist. Es gehört, obwohl es im Wasser lebt, nicht zu den Fischen, sondern zu den Säugethieren, gebiert lebendige Jungen, und hat rothes, warmes Blut. Der Kopf macht fast den dritten Theil des Körpers aus, der Mund ist so groß, daß man mit einem Kahn hineinfahren kann. In der obern Kinnlade befinden sich 700 dicke, hornartige Blätter, die man Fischbein nennt, und wie Orgelpfeifen gereiht stehen. Der

Schlund des Thieres ist jedoch sehr klein, so daß der Wallfisch nur Würmer oder kleine Fische verzehren kann. Die Zunge besteht aus einer einzigen Masse von Fett, und wiegt gegen 1000 Pfund. Oben auf dem Hinterkopfe sind zwey Luftlöcher, aus welchen der Wallfisch das Wasser wie eine Säule in die Höhe sprützt, daß man das Brausen davon eine Meile weit hören kann. Die Augen sind so klein, wie Ochsenaugen, die Ohren nicht dicker als Federspuhlen, und doch kann er sehr gut hören und sehen. Mit den Floßen und mit dem Schwanze bewegt er sich im Wasser leicht, muß aber alle halbe Stunde auf die Oberfläche, um frische Luft zu schöpfen. Die Haut ist rauh, und nicht dicker als ein starkes Papier. Der gelbe Speck ist Schuh dick, das Fleisch aber hochroth und mager. Der Wallfisch soll über 1000 Jahre alt werden. Man findet ihn in allen Meeren, und trifft ihn auf seinen Zügen in das große Weltmeer oft zu hunderten an. Dann lauern ihnen auch im März viele hundert Schiffe auf, besonders aus Frankreich, England, Hamburg 2c., tödten den Wallfisch mit Harpunen, d. i. spitzigen Eisen mit Widerhacken, und steigen dann, wenn er todt ist, auf ihn, oder fahren in seinen Rachen hinein, lösen Zunge und Fischbein heraus, und hauen den Speck überall ab. Das Fleisch aber lassen sie liegen. Ein einziger Wallfisch giebt gegen 100 Tonnen; die Zunge allein 5 Tonnen. Fließt nun das Fett von selbst heraus, so nennt man es den weißen Thran; preßt man es aus, so heißt es der braune Thran. Ihn brauchen die Leder-Arbeiter, Manufakturen, Fabriken 2c. Das Fischbein dient zu Regenschirmen, Stöcken, Schnürleiben u. dgl. Selbst der Koth ist nützlich; er riecht wie Ambra, und giebt eine zinnoberrothe Farbe auf Leinenzeug.

Wallroß, Meerochse, ein säugendes Seethier, welches man an den Küsten des Nordmeeres herdenweise antrifft. Es lebt von Fischen, Seetang 2c. Die Wallfischfänger stellen ihnen nach, obwohl das Fleisch keinen Werth hat; allein die Zähne, die Haut und der Thran werden wohl

geschätzt. Die Zähne sind weiß, wie Elfenbein, geben Kunstsachen, Dosen ꝛc., die Haut giebt vortreffliches Leder.

Walzen, eine Ackerarbeit, welche bey der Sommersaat, besonders bey dem Haber und der Sommergerste, vorgenommen wird. Walzen heißt aber, den Acker mit einer ein= oder zweyspännigen Walze überfahren, und die groben Erdschollen damit zerdrücken. Man unternimmt dieß an Orten, wo die breiten Stücke geführt werden, wenn Gerste oder Haber einen halben Finger lang aufgegangen sind, nach einem Regen, wenn jedoch das Erdreich wieder etwas abgetrocknet ist. Das Walzen geschieht, sowohl um die Erde klar zu machen, als auch, um die vorragenden Wurzeln zu bedecken. Einige walzen auch schon nach dem Eggen, und halten dieß für besser.

Wanzen, lästige, übelriechende Insekten, welche vor einigen Jahrhunderten aus Amerika mit dem eingeführten Bauholze nach England, und dann zu uns gekommen sind. Man trifft sie bey Armen und Reichen an, besonders an warmen Orten, an Schlafstätten ꝛc. In Bettladen von Erlenholz gehen sie nicht, aber sehr gerne in die von Fichtenholz. Sie saugen Menschen und Thieren das Blut aus; von ihrem Stiche erweckt, schläft man immer schwer wieder ein. Man entfernt sie oft mit der größten Reinlichkeit nicht ganz; denn sie vermehren sich ausserordentlich. Das Weibchen legt des Jahres 4 mal Eyer: im März, May, Juli und September. — Sie zu vertilgen, bestreiche man mittels einer Feder alle Stellen, wo sich Wanzen eingenistet haben, mit Hirschhornöl. (Franzosenöl.) — Noch sicherer ist ihre Vertilgung, wenn man die Stellen nach 14 Tagen zum zweytenmal bestreicht. — Auch Tabackssaft ist ein sicheres Vertilgungsmittel, wenn man es öfters anwendet; eben so Fischthran mit ungelöschtem Kalke; oder heiße Seifensieder-Lauge, Leim mit Weinessig vermischt, Eisenvitriol in Wasser aufgelöst, Oelfarbe mit Quecksilber, Erlenholz, Bohnenkraut, in die Bettstellen gelegt, vertreibt sie auch; oder das Mark von faulenden Gurken. Es giebt ausser der Bett=

Wanze auch noch andere Gattungen: Fliegen-, Wasser-, Baumwanzen ꝛc. (Siehe letztere.)

Warzenkäfer, ein sehr gemeiner Käfer, den man den Sommer über in Gärten, Wiesen und Wäldern häufig antrifft. Er lebt von Insekten, und wird uns dadurch nützlich. Seine Larve ist schwarz, und frißt Regenwürmer; diese wohnt im Winter gerne unter Baumwurzeln, erscheint zuweilen in großer Menge, und kriegt auf dem Schnee einher. Dieß veranlaßt manchmal die Sage vom Wurmregen, was aber nur Aberglaube ist.

Warzen, wenn sie noch klein sind, thut man am besten, sie mit einem Seidenfaden, der mit Wachs gewixt ist, abzubinden. In 3 Tagen fallen sie ohne Schmerzen weg. — Man lasse sich die Warze mit einer schwarzen Wasserschnecke reiben, und diese an einen Dorn spießen, damit sie sterbe und verdorre. — Wolfsmilchsaft, Schelkrautsaft, Hauswurze, öfters aufgedupft, äzt sie auch weg.

Waschbär, ein Raubthier der neuen Welt, von der Gestalt und Größe eines Dachses, das aber einen Schwanz wie ein Fuchs hat. Der Waschbär besitzt einen ausnehmend feinen Geruch, hält sich an den Ufern der Flüsse auf, lebt von Feldfrüchten, Mäusen, Insekten ꝛc. Nur was sauer ist, rührt er nicht an. Des Nachts geht er gewöhnlich seiner Nahrung nach; er frißt sitzend auf den Hinterfüßen, und wäscht zuvor immer seinen Raub, ehe er ihn genießt. Die Jungen lassen sich leicht zahm machen. Ihr Fleisch läßt sich essen, ihr Fell giebt gutes Pelzwerk.

Waschen, die schwarze Wäsche wieder rein zu machen. Man bedient sich verschiedener Arten, die Wäsche zu waschen, je nachdem eine Hausfrau mehr oder weniger Fleiß verwendet. Die Art zu waschen selbst ist zu bekannt, als daß sie hier angeführt werden sollte. — Zum Waschen taugt nicht jedes Wasser, am allerwenigsten das Brunnenwasser, welches meist zu hart ist. Diese Härte verursacht, daß man viele Seife versudeln muß, bis der Schmutz aus der Wäsche gebracht wird, weil des Wassers Härte auch die Seife härtet, die sodann den Schmutz nicht losmachen

kann. Das weiche Wasser, welches wir von dem Regen bekommen, oder aus den Teichen schöpfen, erweicht die Unreinigkeit viel eher, führt auch eine natürliche Schärfe mit sich, welche die Wäsche gleichsam beitzet.

Wasser, ein edles Element, das unsre ganze Erde umgiebt. Die zufälligen Eigeschaften des Wassers sind mancherley, daher auch eines oder das andere zu diesem oder jenem Gebrauche tüchtiger ist. Trübes und dickes Wasser dient zur Schifffahrt und Fischerey, zur Wässerung der Wiesen rc.; helles und dünnes zum Genuß für Menschen und Vieh, und zu mancherley Gebrauch und Dienste der Menschen. Die Kennzeichen eines guten Wassers sind insgemein, wenn es hell, lauter und ohne Farbe, ohne allen Geruch und Geschmack ist. Je länger das Wasser vor der Fäulniß bewahrt bleibt, desto besser ist es, eben so, wenn es, vom Brunnen geschöpft, in einem Glase Perlen aufwirft. Anzeigen eines schlechten, rohen Wassers sind: wenn darin Fleisch, Fische, Erbsen rc. lange gesotten, kaum gar werden, wenn es kupferne Gefäße angreift, oder an Knochen Krusten ansetzt, oder einen Kalk fallen läßt, oder einen Schlamm absetzt. Noch theilt man das Wasser ein in Quell = und Brunnenwasser; dieß ist gewöhnlich das reinste; diesem am nächsten kommt das fließende Wasser. Das Regenwasser ist im Frühling und Sommer gesünder als im Herbst und Winter. Das Schnee = und Eiswasser wird schwer und dick; das See = und Sumpf = Wasser eben so, und ihr Genuß kann viele Krankheiten, Aussatz, Verstopfungen, verdorbenes Geblüt rc. verursachen. Die schlechtesten Wasser können verbessert werden: durch abkochen, wovon das Unreine durch den Schaum wegkommt, oder als Salz zu Boden fällt; durch destilliren, was mühsamer ist, aber vor dem Kochen den Vorzug hat.

Wasserblei, ein weiches, abfärbendes Metall, welches in Böhmen, Sachsen rc. bricht, und woraus man unächte Bleistifte macht, oder es auch zur Ofenschwärze nimmt. Mit Oel vermischt, ist es eine vortreffliche Schmiere zu metallenem und hölzernem Räderwerk.

Wasserdosten, wachsen gerne an Ufern der Bäche und Flüsse, und auf schattigen, feuchten Stellen, in Hecken und Wäldern. Man färbt damit schwarz und gelb, zieht sie auch in Gärten zur Zierde.

Wassereppig, eine verdächtige Schirmpflanze, welche gerne in Sümpfen und Bächen wächst. Das Kraut frißt das Vieh; allein die Wurzel ist, besonders nach Johannis, den Menschen und Thieren schädlich, indem sie Raserey und Tod verursacht.

Wasserhuhn. Von diesem Vögelgeschlecht kennt man 30 Gattungen. Sie wohnen in Sümpfen, nisten auf Schilf und Rohr, und leben von Wasserinsekten, Würmern, Wasserpflanzen ꝛc. Mehrere haben ein sehr zartes, schmackhaftes Fleisch. Das Fleisch der Rohrbläße aber ist thranig, dagegen werden die Federn geschätzt.

Wasserjungfer, ein bekanntes Insekt, von mehreren Gattungen. Man trifft sie häufig an Flüßen und Bächen an. Sie fliegen mit Blitzesschnelle hin und her, haschen kleinere Insekten, und verzehren sie. Indeß werden sie auch wieder gewöhnlich die Beute andrer Thiere, besonders der Vögel.

Wasserkäfer, ein schöner, ziemlich langer Käfer, der sich den Tag über auf der Oberfläche des Wassers aufhält, und erst gegen Abend herumfliegt. Für Enten, Gänse und andre Wasser-Vögel ist er eine willkommene Speise.

Wasserkresse, eine Pflanze, die hie und da in überschwemmten Gegenden, bey See'n und Flüssen wächst, z. B. an der Elbe, bey Erlangen ꝛc. Wenn man die Blätter im Herbste sammelt, sie an der Luft oder an der Sonne, oder auf dem Ofen trocknet, und sodann zerschneidet, so lassen sie sich wie der gewöhnliche Taback rauchen, und verbreiten auch einen angenehmen Geruch.

Wasserlinse, wächst gerne in stillstehenden Wassern, wo es die ganze Oberfläche beynahe bedeckt. Sie hat eine borstenförmige Wurzel; die Blätter haben die Größe einer Linse; sie vermehrt sich durch Seitensprossen. Enten, Gänse und Schweine fressen sie gerne, wenn sie mit Kleie und

Gerstenschrot vermischt werden; sie sind dann ein gutes Mastfutter. Auch in der Medizin werden sie gebraucht.

Wasserschierling, das giftigste unter allen Gewächsen. Man trifft es in Sümpfen und Wassergräben; die Wurzel ist groß und dick, und bildet einen rübenartigen Knollen. Diese sieht inwendig weiß aus, und ist voller Zellen. Sie riecht, wie der Pastinak, doch eckelhafter und widrig. Durchschnitten, fließt ein gelber Saft daraus, der vorzüglich im Frühlinge sehr giftig ist. Sogar auf dem Wasser sieht man diesen Saft, der sich von selbst aus den Wurzeln absondert, und wie eine ölige Feuchtigkeit schwimmt. Die weißen Blumendolden hinterlassen einen Samen, dem Petersilie ähnlich. Gegen den Winter verfaulen die Stengel, aber die Wurzel kommt im Frühjahre wieder hervor. — Für Menschen und Thiere ist dieses Kraut ein tödtendes Gift. Wer davon stirbt, sieht am Körper blau angelaufen aus, der Magen und Gedärme sind ausgefressen. — Um diesen Schierling nicht mit andern Gewächsen zu verwechseln, merke man folgende Unterscheidungs-Merkmale: Petersilie riecht angenehm, und hat nicht so fein gekerbte Blätter, auch sind die kleinern Dolden ohne Hülle. Gartenkerbel hat ebenfalls einen angenehmen Geruch, ist feiner, und hat eine kleine Wurzel. Pastinak hat eine kleine, spindelförmige, gewürzhafte Wurzel, und seine Blumendolde ist gelb. Die gemeine gelbe Rübe hat Wurzeln ohne Zellen; die Blätter sind nicht so glänzend. Die Gleiße hat glänzende Blätter, und Knoblauch-Geruch. Der rothgefleckte Schierling hat eine kleine Wurzel, und einen häßlichern Geruch; die wilde Engelwurzel ist gewürzhaft, hat rauhe Blätter, und eine große Blumendolde.

Wasserskorpion, ein halb geflügeltes Insekt, das viele Aehnlichkeit mit einem Skorpion hat. Man findet es in allen stehenden Wassern. Es ist einen Zoll lang, schwimmt sehr langsam, und nährt sich von kleinen Wasserinsekten, die es mit seinen Füßen fängt.

Wassersucht. Der Kranke halte sich viel in freyer Luft auf, suche Bewegung, stärke sich durch ein Glas Wein,

trinke warmen Thee von Melisse, Pfeffermünze, lege eine Binde um den Leib, und reibe den Unterleib häufig mit Flanell, der mit einer reitzenden Salbe befeuchtet wurde. — Im übrigen folge man den Anordnungen eines Arztes.

Wau, eine Winterfrucht, färbt gelb, sowohl dessen Blätter, als auch Wurzeln und Stengel. Er verlangt warmen Lehmboden und warme Lage. Der Same wird mit trockener Erde gemischt, im Juli und August ausgesät, und leicht bedeckt. Sonst fordert er keine Arbeit mehr. Im künftigen Jahre, Ende Juni, fängt er an, 3 Wochen zu blühen. Haben sich die Blüthen größtentheils geschlossen, so zieht man die Pflanzen aus, reiniget und trocknet sie. Den Samen klopft man auf ein ausgebreitetes Tuch, und preßt auch Oel daraus.

Wegerich, eine allgemein bekannte Pflanze, mit runden und mit spitzigen Blättern. Beyde wachsen gerne an Wegen, in Grasgärten, Rainen ꝛc. Von dem breitblätterigen Wegerich frißt das Vieh gerne die Blätter, und alle Vögel lieben den Samen. Die Blätter des großen und des spitzigen Wegerichs besitzen einen bitteren, salzigen Geschmack, und werden in der Medizin, wie auch äusserlich zur Linderung der Wunden, und zur Reinigung der Geschwüre, so auch zum Gerben gebraucht.

Weide, ein nützlicher Baum, wovon es mehr, als 40 Gattungen giebt. Sie wachsen gerne an den Ufern der Gewässer, an feuchten Plätzen, und können ungemein leicht nachgezogen werden. Einige sind strauchartig, andere werden ansehnliche Bäume. Alle wachsen sehr schnell, haben ein leichtes, zähes Holz, und schlanke Zweige. Man kann damit vortrefflich Ufer und Dämme befestigen, alle 3 Jahre im März die Aeste abhauen, und zum Brennen gebrauchen. Springen sie im Alter auf, so werden sie ganz hohl, und können dann als Mulden ꝛc. gebraucht werden. Das Holz giebt gute Kohlen, die Rinde braucht man zum Gerben, und in der Medizin gegen Fieber ꝛc. Ein Absud mit Vitriolsäuere leistet in der Rindviehseuche vortreffliche Dienste. Die

schönsten, dreyjährigen Aeste, 5 Schuh lang, braucht man zum Nachpflanzen. Sie werden im April einige Tage in das Wasser gelegt, und sodann eingesteckt. Die jungen Zweige braucht man zu allerley Flechtwerken. Aus den Blüthen erhält man durch Destillation ein angenehmes Wasser, und mit der Samenwolle lassen sich Polster ausstopfen. Vorzügliche Gattungen sind: die Bruchweide, die Rinde wird statt der Fieberrinde gebraucht, die gekochte Wurzel giebt eine purpurrothe Farbe; die Buschweide, deren gelblich braune Zweige zum Flechten vorzüglich dienen; die Goldweide, giebt gute Rinden zum Anbinden der Bäume; die Korbweide braucht man gerne zur Befestigung der Ufer; die Lorbeerweide, die ungestutzt und alt recht gute Samen-Wolle liefert, die man, mit anderer vermischt, recht gut zu Strümpfen ꝛc. brauchen kann; auch bedient man sich der Rinde in der Medizin; die Saalweide, deren Anbau besonders zu empfehlen ist, weil sie nicht allein gutes Flechtwerk, Reiß- und Schießpulverkohlen, sondern auch gutes Brennholz giebt; die Silberweide, wovon die Wolle zu Hüten, die Rinde in der Medizin und zum Färben gebraucht wird; die Thränenweide, mit den hängenden Zweigen, die aber nicht den rauhen Winden, besonders in der Jugend, ausgesetzt seyn darf; die Werftweide, vorzüglich zu Faschienen brauchbar ꝛc.

Weiderich, eine 5 Fuß hohe Pflanze, welche gerne an Ufern und an feuchten Plätzen wächst. Man braucht sie zum Gerben, auch in der Medizin, und zum Futter für Schafe, wenn sie noch jung ist. Auf Kornhaufen umher gestreut, soll sie den Kornwurm abhalten oder vertreiben.

Weiderichröslein, wächst mit den schönen, purpurrothen Blumen, gerne in schattigen, bergigen Wäldern, und wird auch als Zierblume in den Gärten gezogen. Die Samenwolle davon läßt sich, mit Baumwolle vermischt, recht gut spinnen und weben; oder sie taugt zum Ausstopfen der Kissen ꝛc.

Weihe, Hühnergeyer, ein Raubvogel, nicht größer, als eine Henne. In nördlichen Gegenden zieht er im November weg, und kommt im März oder April wieder.

Er wohnt gewöhnlich auf hohen Bäumen, schwebt oft lange Zeit hoch in der Luft, in großen Kreisen umher, bis er auf der Erde mit seinem scharfen Auge eine Speise entdeckt. Dann stürzt er plötzlich herab, führt Hühner, Tauben, Gänse, Enten, junge Hasen, Rebhühner, auch Mäuse und Schlangen ꝛc. und im Nothfalle Aas, mit sich fort in seinen hohen Sitz, und verzehrt sie dort. — So lange der Weihe ruhig in der Luft fliegt, ist es ein Zeichen von anhaltend gutem Wetter; macht er aber ein dumpfes Geschrey, und schwebt er mit 3 oder mehreren seines Gleichen in einem Ring, so folgt am andern, oft erst am dritten Tage, Regen oder Sturm. — Andere Gattungen sind: der Fischhabicht, ein gefährlicher Fischdieb, der kleiner als der vorige ist; der Entengeyer, auch so groß; er sitzt mehr auf der Erde, frißt viele Mäuse, Frösche, Schnecken ꝛc., wodurch dieser Raubvogel auch nützlich wird.

Weihrauch, Waldrauch, kleine Harzkörner, welche aus verschiedenen Bäumen, z. B. dem Storax, Amber, Wachholder, Ceder, Fichte ꝛc. fließen und gesammelt werden. Sie haben einen bittern, harzigen Geschmack, und einen angenehmen, balsamischen Geruch. Sehr viel Weihrauch kommt aus Arabien; die großen Ameisenhaufen enthalten auch Körner zum Räuchern.

Wein, ist der aus den Trauben des Weinstocks gepreßte Saft. (Siehe Most.) Der Wein ist, nach dem Wasser, das natürlichste, und gesündeste Getränk. Rein, und mäßig getrunken, befördert er die Verdauung, stärkt und erweckt die Lebensgeister; übermäßig genossen aber, verursacht er Schwindsucht, Entzündungen, Dummheit und Gicht. — Ein guter Wein muß eine schöne Farbe, guten Geruch, und angenehmen Geschmack haben, auch beym Einschenken frisch daherrauschen. Die alten Weine nehmen den Kopf ein und machen Hitze; die vom Mittelalter sind am besten zu genießen. Die süßen Weine verlieren an ihrer Lieblichkeit, wenn sie alt werden; hingegen die sauern, deutschen Weine reifen vielmehr im Fasse. — Auch unterscheidet sich der

Wein nach den Gewächsen: der Portugiesische ist fast ganz schwarz; der Spanische fett, süß, hochgelb; Frankreich hat Ueberfluß an guten Weinen: Champagner, Burgunder, Muscat, Frontignac, ꝛc. Italien erzeugt um Neapel den rothen, süßen Thränenwein, (lachrima Christi), den St. Albano, Montferrat, ꝛc.; Ungarn hat den Tokayer, St. Georgen Ausbruch, und die Ruster-Weine ꝛc.; im Lande der Griechen ist der Malvasier berühmt. Betreffend unsere deutschen Weine behaupten die Rheinweine den Vorzug, und unter diesen werden als die edelsten genannt: der Hochheimer, Kostheimer, Rheingauer, und der Wein von Mainz bis Bacharach; ferner der Rüdesheimer, Johannisberger, Hattenheimer, Markobrunner, Rauenthaler, Neudorfer u. a. Alle diese können sehr alt werden. Die Nekarweine sind zwar schwach, haben aber einen angenehmen Geschmack. Der Heilbrunner und Eßlinger sind die besten; sie halten aber nicht lange. — Die Moselerweine sind noch besser, steigen wenig in den Kopf, und gehen bald durch den Harn. Für Gicht-Kranke sind sie besonders zu empfehlen. Unter den Frankenweinen ist der beste der Steinwein, der Sommeracher, Ransackerer, Iphofer, Redelseer; am Main der Wertheimer, Klingenberger (letzterer ist dem Moslerwein nicht ungleich). Unter den Oesterreichischen Weinen werden für die besten gehalten die bey Kloster Neuburg und Brosenberg, welche aber, um gut zu werden, einige Jahre liegen müssen. Die Tyrolerweine sind roth und weiß; unter ihnen ist der Traminer am berühmtesten. Ferner erzeugen Weine: Meißen, Naumburg, Eilau, u. s. w.

— Wein, angemachter. Dieß ist eine Verfälschung, wo geringe Weine unter gute gemischt werden, um sie, mit allerley Zusätzen, zur Gleichheit guter Weine zu erhöhen, wodurch sie oft der Gesundheit sehr nachtheilig werden. Dieß ist zwar ein einträglicher, aber unerlaubter Handel. — Anmachen kann man aber auch den Wein mit allerley Kräutern, wo er dann, nach Umständen, und nach dem Rathe der Aerzte, als Arzeney gebraucht wird.

Weinbau; bey dem Weinbau bietet eine Arbeit der andern die Hand. Nach Lichtmessen, wenn das Wetter offen, kann man zu schneiden anfangen; so auch den ganzen März durch. Was tüchtiges Knotholz ist, wird zu Schnittlingen abgesondert. Hierauf werden die Reben oder Rähmen gelesen; im April, ehe die Augen ausgehen, geräumet, und die Wasserwurzeln an den Stöcken abgeschnitten; noch vor dem ersten May werden die Pfähle gesteckt, die Bögen mit kleinen Weiden angebunden, und wenn der Stock beginnet, Blätter zu fassen, die Senke vorgenommen. Dann wird die erste Hacke verrichtet. Vierzehn Tage vor Johann Paptist wird das Krauten vorgenommen, und kurz vor der Blüthe auch die andere Hacke, und die zweite Hüfte gethan. Um Laurenzi, wenn das Holz anfängt zu reifen, nimmt man die Rein-Kraute vor, wobei die Laubrähmen mit abgelesen und eingebrochen, und die Stöcke zugleich vom jungen Geschosse und überflüssigem Holze befreyt werden. Die dritte Hacke wird um Bartholomä gethan, dann aber die Weinlese erwartet, und der Weinberg fleißig bewacht. Ist die Weinlese vorüber, so werden die Pfähle ausgezogen, und auf Haufen gelegt. Auch fängt man mit der Decke an, und schafft Dünger auf den Weinberg.

Weinberg, Weingarten. Der Grund und Boden hiezu soll nicht naß seyn, nicht leimig, nicht steinig, aber auch nicht gar ohne alle Steine. Die Näße führe man durch Gräben ab; harten Leimgrund vermische man mit Sand; große Steine schaffe man auf die Seite. Ein gelindes, trockenes, mit grobem Sand vermischtes Erdreich, ist das tauglichste. Der auf einer Ebene gepflanzte Weinwachs gedeiht zwar wohl; auf Hügeln und Höhen aber gedeiht er besser, besonders wenn der Abhang gegen Mittag gelegen ist, wo sie den ganzen Tag von der Sonne bestrahlt werden können. Man soll Weinberge so wenig, als möglich, nahe an einem Walde anlegen, auch nicht an Morästen oder an stillstehenden Wassern, woraus viele Nebel aufsteigen. Bey der Anlage eines Weinberges muß man den Boden von allen Wurzeln reinigen, und das Erdreich 2 Schuh tief umhauen. In einen trocke-

nen Boden setzt man gerne solche Trauben, die gerne faulen; an Wind = und Wetterseiten gehören Muskateller, Gutedel, Schwarzwelsch 2c. Die zarte muß man an warme Orte pflanzen. In fetten Boden kommen Reben mit starkem Holze; in lockeres Erdreich Reben mit wenig Holz. Die Stöcke kann man eine Elle weit von einander setzen, und zwar in geraden Linien. Die verschiedenen Sorten pflanzt man gerne in gewisse Quartiere. Man kann füglich an die Seiten, oder auch in die Mitte der Weinberge Obstbäume pflanzen, besonders Aprikosen oder Pfirsiche, immer solche, die nicht zu viel Schatten machen, und auch nicht dicht, sondern wohl 30 — 40 Schuh von einander. Besonders soll man keine Nußbäume an den Weinbergen haben; denn so weit ihre Traufe reicht, verderben sie den Stock. Endlich muß der Weinberg auch gut verfriedet seyn mit Planken, Mauern, Zäunen. Auch steht ein Häuschen daran sehr gut, sowohl für die Winzer, als auch für die Wächter.

Weinbranntwein. Dies ist der Geist von dem Weine, wo das Wässerige ganz herausgezogen ist. Ist nun dieser sehr rein, so heißt er rektifizirter Weingeist, bleibt dann unverändert am Geruch, Geschmack und Farbe, und erhält auch andre sonst der Fäulniß ausgesetzte Dinge. In den Apotheken braucht man ihn zu Medikamenten 2c. Der Weinbranntwein, mäßig getrunken, ist der Gesundheit zuträglich; aber schädlich, wenn er häufig, und besonders nüchtern stark getrunken wird.

Weinen, sagt man von dem Weinstocke, wenn im Frühling das Wasser aus den abgeschnittenen Reben träuft. Man soll die Reben mit scharfem Messer schneiden; denn zersplittert weinen sie zu sehr, was ihnen sehr schädlich ist. Auch soll man Acht geben, daß sie beym Aufziehen nicht beschädigt werden.

Weinessig, ist ein sauerer, seiner Geistigkeit beraubter Wein; aber in der Küche und in der Arzeney 2c. von großem Nutzen. Zum Weinessig darf man keinen ganz verdorbenen Wein nehmen; nur derjenige Wein taugt dazu, der einen Anstoß bekommen hat, aber doch nicht ganz abgestan=

den ist. Man macht ihn auch aus Weinhefen; der beste aber will aus gutem, unverdorbenem Wein angesetzt seyn. — Aus unreifen Trauben läßt sich auch ein recht scharfer Weinessig machen, wenn man sie zerquetscht, Wein darauf gießt, und sie an einen warmen Ort stellt. — Um den Wein schnell zur Gährung zu bringen, soll man ihn mit schon fertigem Essig anmachen. — Wer geschwinde Weinessig haben will, werfe Sauerteig, mit Salz und Pfeffer vermischt, in den Wein, und rühre es wohl durcheinander; oder Meerrettig, Pflaumen, Schlehen rc., und lasse den Spund offen. — Der Weinessig kühlt, zertheilt den Magenschleim, erweckt den Appetit, widersteht dem Gift, heilet, warm gemacht, und den Schaden gebähet, den Biß giftiger Thiere, dient wider die Pest, gegen Ohnmachten rc. Zu viel genossen aber schwächt er, benimmt die Farbe, und macht mager.

Weinfaß. Man macht die Weinfässer meistentheils aus Eichenholz; die großen, oder sogenannten Stückfässer müssen mit eisernen Reifen verwahrt werden. Darin wird der vordere Boden mit einem Thürchen versehen, damit man zum Reinigen hineinkriechen kann. Man nimmt den Weinstein heraus, und zündet ein Kohlenfeuer an, daß es bald trockne. Die Fässer, worauf man Wein oder Most füllen will, soll man zuvor mit Wasser und Asche wohl ausbrühen, und dann erst mit frischem Wasser waschen. — Die Fässer sind in dem Keller in gute Ordnung zu legen; besser ist es, wenn ein Zwischenraum ist, weil man sie auch von aussen wöchentlich reinigen soll.

Weinkeller. Ein recht guter Weinkeller muß tief, kalt, trocken und gegen Mitternacht gerichtet, von allem Gestank, als Pferd- und Viehställen, Mistpfützen rc. abgesondert seyn. Der Boden ist mit Sand zu belegen; stark riechende Sachen darf man darin nicht aufbewahren, z. B. Knoblauch, Oel, Kraut, Leder rc. Die Kellerthüren sollen gegen Mitternacht seyn, die Kellerlöcher soll man nach Bequemlichkeit schließen und öffnen können. Man kann sie an kühlen Morgen und Abenden öffnen. Kohlenfeuer darf man

nie in den Weinkeller bringen.

Weinlaub, soll man im Herbste sammeln und trocknen; es wird im Winter von Kälbern, Kühen und Schafen gerne gefressen.

Weinlese. Vor der Weinlese soll man diejenigen Stöcke auszeichnen, welche wenige oder schlechte Früchte tragen, um bessere an deren Stelle zu setzen. Alle Gefäße, welche zur Weinbereitung und Aufbewahrung gehören, müssen gereinigt und gerüstet seyn. Man muß zum Weinlesen die Zeit in Acht nehmen, wo er vollkommen reif ist, und nicht mehr zunimmt; wartet man zu lange, so werden die Trauben faul. Man hat es gerne, wenn ein paar Fröste vorhergiengen. Die Weinlese soll, wo möglich, bey trockener Witterung geschehen. Mit den Trauben soll man auch zugleich das Bindstroh von den Stöcken schneiden, damit die Reben sich ausbreiten und trocknen können.

Weinpfahl. Das Kiefernholz ist vor allen das beste hiezu; doch sollen die Bäume im Winter hindurch, wenn der Saft noch nicht darin ist, geschlagen werden. Sie müssen auf beyden Seiten gespitzt seyn, damit sich die gefräßigen Krähen ꝛc. nicht darauf setzen können.

Weinpflege. Der Wein, wenn er gut bleiben soll, fordert eine fleißige Wartung, welche vorzüglich darin besteht, daß man die Fässer vom Schimmel und anderer Fäulniß rein halte, fleißig auffülle und voll halte. Ein Wein, der auf seinem Lager liegt, wird lieblicher und dauert länger; der abgezogene wird stärker, fällt aber leicht ab; davon machen aber die französischen und spanischen Weine gewöhnlich eine Ausnahme. — Daß der Wein in Fässern nicht verrieche, muß der Spund, welcher inwendig hohl seyn soll, oben zugeschlagen und wohl verstopft werden; so darf man die Fässer nur alle 4 Wochen füllen; wenn man aber nur mit Glas zudeckt, alle Wochen zweimal. Durch das Abziehen des neuen Weines, wenn er von seinen Hefen abgesondert ist, bekommt derselbe den Winter hindurch eine bessere und lautere Mutter. Dieß gilt vorzüglich von den weißen Weinen. Wenn man hell und klar Wetter zum Weinabziehen hat,

so wird auch der Wein klar; bey trübem Wetter wird auch der Wein trüb. — Wird der Wein das erstemal abgezogen, so seihe man ihn durch ein Tuch; zu den abzuziehenden Weinen muß man keine neuen Gefäße nehmen; diese braucht man nur zum Most. Ist der Wein stark, so zieht man ihn im ersten Jahre dreymal ab, im März, in der Rosenblüthe und im Herbst; das andere Jahr nur zweimal, das dritte Jahr einmal. Dann läßt man ihn einige Jahre liegen, und zieht ihn nur noch einmal ab. Man pflegt dem Wein beym Abziehen gerne etwas vom Einschlag zu geben; bey dem alten aber vermeidet man dieses, und giebt lieber Muskatnüsse. Beym Füllen muß man den Spund und die Tücher fleißig säubern. Man darf keinen alten Wein mit neuem füllen, und sollte man keinen alten Wein haben, so füllt man die Fässer mit reinen Kieselsteinen. In der Weinblüthe und Herbstzeit kann man ihn mit Rheinischem oder Weinhefen = Branntwein, und zwar 6 Eimer mit 6 Eßlöffel voll füllen. Ist der Wein zähe, so schüttet man öfters wohl etwas mehr hinein. — Wenn der Wein aufstößig, trübe und schwer wird, so lege man einen abgebrühten Besen über einen Trichter, und lasse den Wein durchlaufen. Dies kann auch mit einem Trichter, worin eine Art Reibeisen ist, geschehen. Den schweren, unreinen, stinkenden Wein zu verbessern, reibe man Rosen und Rauten, und halb so viel Körner aus den Tannzapfen, nähe es in ein Säcklein, und hänge es eine Woche lang mitten in den Wein. — Wenn der Wein nach dem Fasse riecht, so wird gestoßener Weinstein darein geworfen; oder man hänge Hopfen, eingenäht, in den Wein. Den schwachen und verdorbenen Wein, wenn er anfängt sauer zu werden, bessert man also: Man behält etwas unvergohrenen Most auf, und schüttet davon in das Faß. Dadurch gährt der schlechte Wein frisch, wird wieder gut und noch stärker. — Wenn der Wein kahnig geworden, so hänge man nur einen Büschel Kornblumen in das Faß. Oder, man läßt eine Hand voll Salz glühend werden, wirft es durch das Spundloch in den Wein, verspunde das Faß, und wenn der Wein wohl durch

einander gearbeitet, so ziehe man ihn auf ein anderes Faß ab.

Weinrebe, Weinstock. Ehe man Weinstöcke pflanzt, muß man den Boden gehörig zubereiten. Der Dung muß früh untergebracht werden, damit er vergehe, und den Wurzeln nicht schade. Alle 5 bis 6 Jahre muß man dem Boden nachhelfen. Man macht in geringer Entfernung eine Grube um den Stamm, füllt sie mit kurzem Mist, und bedeckt sie wieder. In jedem Frühjahr muß die Erde aufgelockert werden; man schneidet dann, oben in der Erde, die jungen Thauwurzeln weg. — Die Fortpflanzung geschieht durch Schnittlinge oder Absenker. Durch Samen erzielt man oft neue Sorten. Zu Schnittlingen nimmt man vorjährige, recht reife Reben, welche viele Augen, und kein zu dickes, schwarzes Mark haben. Man läßt sie einen Fuß lang, mit wenigstens vier Augen. Aus einer Rebe kann man auch mehrere machen. Den obersten Schnitt macht man nicht zu nahe über dem Auge. Je später man sie von den Reben, ehe diese in den Saft getretten, abnimmt, desto besser ist es. Vor dem Einpflanzen stellt man sie einige Stunden mit dem untersten Ende ins Wasser, und setzt sie dann so tief, daß nur ein Auge über der Erde bleibt. Die untern bilden die Wurzeln. Das oberste Auge bedeckt man mit Moos, und gießt es manchmal. Man legt sie an die Stelle, wo sie bleiben sollen, schräge, gegen die Wand zu. Haben sie getrieben, so schneidet man die Hauptäste auf 2 bis 3 Augen ab; unnütze nimmt man ganz weg. Sind die Triebe nur schwach, so läßt man sie das erste Jahr ganz unbeschnitten. Zweige aus den Augen läßt man ungestört wachsen, bindet sie an, und nimmt die unnützen Seitenschosse gleich beym Entstehen weg. Im Julius verkürzt man die angebundenen Hauptzweige an den obern Enden etwas. Im folgenden Frühjahre schneidet man nun wieder jene Hauptzweige, wenn sie gut getrieben haben, auf 3 bis 4 Augen, sonst auf zwey. Im Sommer bricht man die unnützen Triebe aus, und bindet nur die Haupttriebe weiter an. Kommen aus einem Auge zwey Schösse, so nimmt man den schwächsten weg. Oft bringen die jungen Stöcke im dritten Jahre

schon Früchte. Diese kneipt man aber um Johannis weg; erst im folgenden Jahre kann man sie Früchte tragen lassen. — Der Schnitt muß immer schräge, über einem Auge rückwärts, geschehen, damit das Wasser nicht über das Auge lauft. Man kann die Stecklinge auch versetzen, aber erst nach zwey Jahren. Es geschieht am besten im Frühjahre; dabey schneidet man die obern, feinern Wurzeln weg, welche sonst nur Ausläufer treiben. Den Haupttrieb schneide man bis auf das letzte Auge weg; die untern Wurzeln nur so weit, als sie schadhaft sind. — Ableger oder Absenker: man biegt von einem erwachsenen Weinstocke eine einjährige Rebe dergestalt nieder, daß sie nur mit einem Auge über der Erde steht. Zuvor wird die Grube von 1 Fuß Tiefe gemacht, und die Rebe oben, gegen die Spitze, bey einem guten Auge abgeschnitten. Es sollen nur 2 bis 3 Augen in die Erde kommen. Man muß sorgen, daß das obere Ende etwas gerade zu stehen kommt. Die ganze Grube macht man nicht gleich voll, sondern legt Mist darauf, und dann erst wieder Erde. Das Einsenken kann im Herbst und im Frühjahre geschehen; nur darf man im Herbste die Spitzen nicht abschneiden. Man versetzt diese Absenker gewöhnlich schon im folgenden Jahre, und behandelt sie ganz so, wie die Schnittlinge. Legt man Körbe in die Erde, und zieht den Absenker durch, so kann man ihn nach dem Anwurzeln sammt demselben versetzen, und die Rebe trägt eher Früchte. — Auf schlechte Sorten kann man gute pfropfen: Man nimmt gutes, fruchtbares Reis, und schneidet es auf 2 Augen. Nahe unter dem untern Auge schneidet man es so zu, daß man es in den Spalt des zu veredelnden Stammes einschieben kann. Die Rinde bleibt auf beyden Seiten, und die äussere Seite wird, wie gewöhnlich, etwas dicker gelassen. Den Keil schneidet man an zwey Zoll lang, damit das Mark wenigstens ein Zoll unter dem untern Auge nicht verletzt wird. Der Spalt am alten Stocke wird nahe an der Erde gemacht; damit er nicht zu weit reißt, unterbindet man ihn. In diesen Spalt setzt man, wenn es angeht, zwey Reiser, so, daß die Augen auswärts zu stehen kom-

men. Den Spalt belegt man mit Wachs, und legt die früher weggeräumte Erde wieder darüber. Wenn die Reiser nachwachsen, läßt man nur das Schoß des obern Auges, und bricht die Spitzen desselben ab. Im folgenden Frühjahre schneide man es auf 2 Augen, und fahre dann fort, wie bey den Schnittlingen. — Die Weinstöcke tragen selten am alten Holze, welches mehr als ein Jahr alt ist, Frucht-Knospen. Man muß also immer darauf sehen, daß junge Schosse vorräthig sind, welche aus den Augen des vorjährigen Holzes erwachsen. Diese schneide man stets auf 3 bis 4 Augen zurück. Läßt man zu viel Tragholz, so werden die Stöcke zu sehr entkräftet. Jungen Stöcken, wenn sie einigemal getragen, kann man wohl etwas mehr Holz lassen. — Beym Anbinden, besonders am Spalier in Gärten, muß man die Reben nicht zu nahe an einander bringen; auch dürfen sie sich nicht kreuzen. Wenn der Weinstock seine Schosse treibt, so muß man nicht allein alle kleinen Schosse sogleich unterdrücken, sondern auch, wo aus einem Auge zwey kommen, den schwächern wegnehmen. Auch alle, an die Wand oder nach vorne treibenden Schosse, unterdrückt man gleich. Eben so nimmt man den Sommer über alle unordentlichen und überflüssigen Reben weg, und bindet diejenigen sorgfältig an, die man behalten will. Die Früchte müssen Luft und Sonne haben, letzterer aber nicht zu sehr ausgesetzt seyn. Man darf deßwegen höchstens nur die größten Blätter wegnehmen. Wenn die Weinstöcke Früchte angesetzt haben, verkürzt man die Fruchtreben auf 3 Augen über den Früchten; diejenigen Reben aber, welche im kommenden Jahre Früchte bringen sollen, dürfen erst im Juli eingestutzt werden. Nach dem Ansetzen der Beeren müssen auch die kleineren Ranken ausgebrochen werden, welche hinter jedem Blatte der neuen Ranke treiben. — Bedeckungen im Winter sind oft sehr schädlich; das Bewinden mit Stroh ist am wenigsten zu empfehlen; lieber lege man den Weinstock nieder, und bedeckt ihn mit Erde; oder was noch besser ist, mit trockenem Laube, das man aber im Frühjahre nicht zu bald wegnehmen darf.

Weinstein, die grobe, aus Salz vermischte Materie, welche sich von dem Weine absondert, und inwendig an den Weinfässern ansetzt. Er hat immer die Farbe des Weines; die Rhein= und Frankenweine geben den meisten und besten Weinstein; jedoch wird der ungarische Weinstein allen andern vorgezogen. Der gute Weinstein soll schwer, dicht, hart, auswendig weiß und inwendig wie mit Diamanten besetzt seyn. Der rohe Weinstein wird von Färbern und Goldschmieden gebraucht; auch ist er in den Arzneyen von vortrefflichem Nutzen.

Weintraube. Sie werden entweder allein gegessen, oder abgebeert und an die Speisen, an die jungen Hühner und Tauben, in Torten gethan oder eingemacht. In warmen Ländern trocknet man sie, wo sie dann Rosinen heißen. Die rohen Trauben sind für schwache Magen nicht zuträglich, machen Blähungen, Durchfall ꝛc. Vorzügliche Sorten sind: weißer Gutedel, reift im September, ist vorzüglich geschätzt. Rother Gutedel, im September, der Stock ist ziemlich fruchtbar. Schwarzer Gutedel, Ende September. Schwarzrother Cläveer, Ende September. Mühlertraube, im September; der Stock ist sehr fruchtbar. Weiße Cibebe, Anfangs September. Blaue Cibebe, im September. Jakobstraube, im August. Alicantenwein, Ende September. Früher Malvasier aus Italien, im August, ist sehr fruchtbar. Früher Leipziger, im September, ebenfalls. Kleiner spanischer, im August. Weißer Augster, im September. Blauer Augster, Anfangs Oktobers. Früher Catalonier, im September. Früher spanischer, eben so. Früher rheinischer, im August. Rother Muskateller, Anfangs Oktobers. Weißer Muskateller, eben so. Schwarzer, auch. Baromet aus Malaga, Ende September. Portugiesischer Muskateller, Ende Septembers; ist eine Art Trauben, zum Aufbewahren am besten, und hält sich sehr lange am Stocke. Grüner Lagler, reift wie vorige. Blauer Geisdutter, Anfangs Oktobers.

Weintrauben aufzubewahren: Man schneide sie an einem stillen Tage, bey trockener Luft, ohne sie mit den Händen zu berühren, ab, tauche die Stiele am Schnitte in

heißes Pech oder Wachs, binde sie zwey und zwey an einen langen Faden, und hänge sie in einem luftigen Zimmer so auf, daß sie sich nicht berühren. — Oder: man grabe bey dem Weinstock an einem schattigen Orte eine Grube, zwey Ellen tief, und werfe Sand hinein. Dann stecke man starke Pfähle hinein, und beuge die Reben mit den Trauben herüber; binde sie an die Pfähle, und decke sie auch zu. Doch muß man sehen, daß sie nicht naß werden können. — Wenn man aufbewahrte Trauben auf die Tafel bringen will, muß man sie zuvor in kaltes Wasser legen, so quellen sie wieder auf.

Weißfisch, ein zehn Zoll langer Fisch, der allenthalben in den süßen Gewässern gefunden wird. Er gehört zum Karpfengeschlecht, frißt Insekten und Würmer. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, aber der vielen Gräten wegen nicht sonderlich beliebt. Hechte und Forellen fressen den Weißfisch, weßwegen man dieselben damit zu füttern pflegt. Mit den Schuppen dieses Fisches macht man die unächten Perlen nach.

Weißkehlchen, ein munteres Vögelchen, aus dem Geschlechte der Bachstelzen. Es bewohnt gerne gebirgige Gegenden, lebt von Würmern und Insekten. Das Fleisch dieses Vogels ist wohlschmeckend, weßwegen er häufig in Schlingen gefangen wird. Eine andere Gattung, der schwarzkehlige Steinschmatzer, hat gleiche Lebensweise, und ist des schmackhaften Fleisches wegen noch mehr beliebt.

Wels oder Wallerfisch, der größte unter den Fischen, welche in süßen Wassern leben. Er zeichnet sich auch durch seine 6 langen Baartfäden aus, dann durch den dicken Körper ohne Schuppen. Er ist oft 16 Fuß lang, und über 100 Pfund schwer. Man findet den Waller in allen großen Flüssen, der Donau, Elbe, Oder, auch in großen und kleinen Landsee'n. Er hält sich gewöhnlich in der Tiefe des Wassers, im Schlamm auf, und kommt zur Laichzeit, im May und Juni, an schwülen Sommertagen, besonders bey vorstehenden Gewittern, auf die Oberfläche hervor. Er ist sehr gefräßig, verschluckt junge Fische, Enten, Gänse und andere Wasservögel, die er mit seinen Baartfa-

fern an sich lockt. Zur Zeit, wo er auf die Oberfläche kommt, wird er am leichtesten gefangen. Sein Fleisch, vorzüglich am Schwanze, ist weiß, fett und wohlschmeckend, aber schwer zu verdauen; aus Haut, Blase und Gräten macht man guten Leim, mit seiner Leber vertreibt man die Warzen.

Wendelhals, ein spechtartiger Vogel, in der Größe einer Lerche. Seine Federn sind von gemischter Farbe; auf dem Kopfe hat er einen Federbusch. Man findet ihn bey uns den Sommer über; er zieht aber schon wieder Anfangs September fort. Sein liebster Aufenthalt sind Waldungen und Obstgärten; dort frißt er Insekten, Ameisen rc. Die Jungen lassen sich leicht zahm machen, und mit Semmeln, Ameisen-Eyern rc. aufziehen. Sein Fleisch ist besonders im September gut.

Wermuth, eine nützliche Pflanze, welche gerne in Gärten gezogen wird, die man aber auch auf Schutthaufen, in Gräben rc. wild antrifft. In allen seinen Theilen besitzt der Wermuth eine große Bitterkeit, welche sich selbst der Milch und dem Fleische der Thiere mittheilt, die davon fressen. Man braucht den Wermuth vielfältig in der Medizin; bey Pferden ist er ein vorzügliches Präservativ gegen Darmgicht, wenn man ihnen davon im Frühlinge, wo er blüht, 14 Tage lang so viel unter dem Futter, und mit etwas Salz vermischt, giebt, als man mit 3 Fingern fassen kann. Auch wird er gerne in reine Tücher gebunden, und in Bierfässer gehängt, um dem Bier eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen, es schön hell und haltbar zu machen, besonders wenn es schon umschlagen will. Läßt man ihn mit Most gähren, so erhält man den Wermuth-Wein. Mit bloßem Wasser abgekocht, giebt er eine gelbe, mit Vitriol eine grüne Farbe. Der römische Wermuth wird in den Gärten gezogen, und ist noch gewürzhafter. — Es giebt noch andere Gattungen, z. B. den Gürtel, den man auch gerne in Gärten zieht. Durch Destillation erhält man davon ein ätherisches Oel, vorzüglich gegen Krämpfe gut. Der Beyfuß, den man häufig auf Schutthaufen findet: man nimmt ihn gerne an gebratene Gänse und anderes

Geflügel; auch in der Medizin wird er gebraucht. Der persische Wermuth liefert in den Apotheken den bekannten Wurmsamen. Der Dragun = Wermuth, aus Sibirien stammend, kömmt in unsern Gärten in einem mittelmäßigen, aber feuchten und schattigen Boden gerne fort; seine Blätter werden als Salat und Gemüse gespeist, auch giebt man damit dem Essig einen angenehmen Geschmack.

Wespe, ein bekanntes Insekt. Wer von ihm gestochen worden, kann Schmerzen und Geschwulst vertreiben, wenn er Honig mit Essig und Salz, oder Oel, oder Speichel und Salz auf die Wunde legt, wenn er rohe Kartroffeln zerdrückt, und darauf bindet. Auch bloße Erde, öfter aufgelegt, hilft. Die Wespen nähren sich vom Safte der Blumen und Früchte, denen sie oft sehr gefährlich werden, und zuweilen richten sie auch in den Bienenstöcken große Verheerungen an. Ihr Nest bauen sie unter Dächer, oft auch unter die Erde. Diese muß man fleißig aufsuchen und zerstören.

Wicken, eine Hülsenfrucht, die unter dem Getreide wild wächst, die aber auch als vortreffliches Futterkraut in Brachfeldern, mit Haber vermischt, gebaut wird. Die Aussaat geschieht im April; die blauen und rothen Blüthen hinterlassen lange Samenhülsen. Ende Augusts kann man sie mit der Sense mähen, und einige Tage liegen lassen. Sind sie trocken, so führt man sie nach Hause, und drischt sie. Die Körner sind ein gutes Futter für Pferde, Rindvieh und Schafe, für das Federvieh, besonders für Tauben. Auch kann man sie mahlen und unter das Brod backen. Das Stroh wird von den Schafen gegessen; auch kann man die Wicken grün verfüttern, oder als Dünger unterpflügen. Es giebt verschiedene Gattungen: Erbsenwicke, wächst gerne in rauhen, gebirgigen Plätzen; Zuckerwicke, könnte auf schlechtem Boden angebaut werden; Vogelwicke, ist in den Getreideäckern ein beschwerliches Unkraut, auf Wiesen aber nützlich; die zweyjährige Wicke, ist eine der fruchtbarsten. Man sät sie im Herbst oder Frühlinge in 4 Fuß weit von einander entfernten Reihen, auf einem mäßig fetten, nicht frisch ge-

düngten Acker. Im ersten Jahre kann man sie ein paarmal hauen, im andern Jahr trägt sie Samen.

Wickenbohne, Saubohne, wächst in Aegypten ꝛc. wild. Bey uns wird sie auf Aeckern und in Gärten gezogen, wo sie mit einem mittelmäßigen, mehr feuchten Boden vorlieb nimmt. Gleich im Frühjahre, sobald man in die Erde kann, wird der Same reihenweise, 1 Fuß weit von einander, und 1 Zoll tief gesteckt. Je früher, desto besser, damit die Blattläuse, die sich an ihren Stengeln gerne einfinden, weniger schaden können. Auch werden die obersten Spitzen des Stengels abgebrochen, um die Tragbarkeit zu befördern. Man hat mehrere Spielarten: Gartenbohne, Windsorbohne, Bufbohne ꝛc. Erstere werden jung mit der Hülse oder älter ausgekörnt, unter den Möhren gegessen. Die harten Körner kann man auch zu Mehl mahlen, und dieß giebt, mit Roggenmehl vermischt, ein gesundes, schmackhaftes Brod. Andre Spielarten werden blos zur Mastung des Viehes bestimmt; das Stroh kann zu Heckſel geschnitten werden.

Wiedehopf, ein schöner, nützlicher Waldvogel, ist so groß wie eine Drossel, und lebt Sommerszeiten bey uns. Er hat auf dem Kopfe einen prächtigen Federbusch, schöne Federn und am Schwanz eine weiße Binde. Lichte Waldungen und Viehtriften sind sein liebster Aufenthalt. Er frißt Aas, Insekten, Würmer ꝛc. Die Jungen, so lange sie im Neste sind, verbreiten einen unerträglichen Gestank um sich. Man kann sie wie die Alten leicht zahm machen; sie laufen dann in den Häusern umher. Wenn der Wiedehopf im Sommer viel schreit, so rechnet man auf Aenderung des Wetters.

Wiesel, ein munteres, aber räuberisches Thierchen, mit grauen und braunen Haaren, und einem weißen Bauche. Es lebt vom Raube kleiner Vögel, von Eyern, Mäusen und Ratten. Mit größter Begierde saugt es ihnen das Blut aus, und schleppt sie dann in seine Wohnung, die es im Sommer in hohlen Bäumen, Steinhaufen ꝛc. aufschlägt, im Winter aber selbst in Häusern nimmt. Auch den Bienenstöcken ist es gefährlich. Es klettert Nachtszeit an Bäumen

und Wänden hinauf. Der Geruch der Raute und die Katzen sind ihm unausstehlich. Das Fleisch wird von keinem Thiere gegessen; auch der Balg hat einen geringen Werth.

Wiesengauch, eine Pflanze, die auf feuchten Wiesen, in Gärten und Wäldern wächst. Das Kraut fressen Schafe und Rindvieh gerne; Pferde und Schweine rühren es nicht an. In der Medizin wird es gegen Krämpfe gebraucht.

Wiesenknopf, ein schätzbares Futterkraut, welches auf trockenen sowohl als feuchten Wiesen wächst. Schafe fressen dieß gewürzhafte Kraut ungemein gerne; Kühen ist es nicht zuträglich; denn es vermindert ihnen die Milch, dem kranken Rindvieh aber leistet es gute Dienste, wenn man täglich eine Hand voll unter das Futter mischt. Wurzel und Kraut werden zum Gerben, die Blumen zum Färben gebraucht, und zwar mit Alaun grün, mit Kupferwasser schwarz.

Wiesenraute, mit den vielfachen, gelben Blumendolden, kömmt in feuchten Gegenden gut fort, und wird jung vom Vieh gerne gegessen. Kraut und Wurzel färben gelb.

Wiesenwolle, **Seidenbinse**, wird gerne in Torfplätzen, Wiesen und Gräben gefunden. Im Juli kommt oben aus der Scheide eine schöne, weiße Samenwolle, die, mit dem dritten Theile Schafwolle kartetscht und gesponnen, zu Handschuhen, Strümpfen und Zeugen verarbeitet werden kann. Das Vieh frißt sie nur ganz jung.

Wildpret, und zwar **Hirschwildpret**, lange zu erhalten: Man reibe es wohl mit Salz und halb gestoßenen Wachholderbeeren, schichte es in ein wohlverpichtes, eisernes Fäßchen, schlage es zu, daß keine Luft dazu kann, wälze das Fäßchen öfters hin und wieder, so bleibt es lange gut. Vor dem Gebrauche muß man es eine Zeitlang wässern lassen. Schweinwildpret lasse man 3 bis 4 Stunden im Wasser liegen, wasche es, lege es in einen Topf, mit etwas Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Wachholderbeeren, gieße Wein, Weinessig und Wasser, jedes zum dritten Theil daran, und lasse es sieden. Darnach lege man es auf ein Tuch, lasse es abtrocknen und abkühlen. Hierauf schichte man es in einen Topf, und schütte die Brühe darüber. Dann ver-

binde man den Topf wohl, und stelle ihn in einen kühlen Keller. Auf diese Weise bleibt das Wildpret 1½ Jahr gut.

Winde, Zaunwinde, ein zahlreiches Pflanzengeschlecht, welches man häufig auf Feldern, in Gärten &c. antrifft; und als ein lästiges Unkraut anerkannt ist. Die Wurzel wird von den Schweinen gerne gegessen; der Saft derselben hat für den Menschen eine abführende Eigenschaft. Das Kraut der Ackerwinde wird von Rindvieh und Schafen gerne gegessen; die dreyfarbige Winde wird zur Zierde in den Gärten gezogen.

Wintergrün, eine schöne Pflanze, welche das ganze Jahr hindurch seine glänzend dunkelgrüne Farbe behält. Sie wächst in Wäldern wild, und wird, besonders mit bunten Blättern, auch in Gärten gezogen. Die Pflanze wird in der Gerberey gebraucht; auch in der Medizin gegen Blutflüsse, zu Gurgelwassern, und in der Schwindsucht als Thee. Mit Bier gekocht, dient sie gegen das Blutharnen der Schafe.

Winternachtigall, ist etwas kleiner als die Nachtigall, bleibt auch im Winter bey uns, nährt sich von Insekten, Würmern und Sämereyen, und läßt sich leicht zahm machen, daß sie frey in den Zimmern herum lauft. Ihr Gesang ist angenehm. Die Jungen kann man mit Semmel und Milch leicht aufziehen.

Wirbeldoste, eine Pflanze, die im südlichen Europa in felsigen Gegenden gerne wächst. Sie ist sehr gewürzhaft, und liefert einen so guten Thee, daß er den chinesischen fast ersetzt. Man darf aber nur die jungen, zarten Blätter nehmen, und sie im Schatten an einem luftigen Orte trocknen. Dann werden sie mit den Händen zusammengerollt, und am Ofen vollends gedörrt.

Wismuth, ein silberweißes, blätteriges Metall, das man in vielen Erzgebirgen findet. Es ist das sprödeste unter den Metallen, springt unter dem Hammer, läßt sich leicht zu Pulver stoßen, schmilzt bald im Feuer, und verbrennt zu einem Kalke. Mit Salpetersäuere löst es sich vollkommen auf, und giebt dann, mit Beymischung von reinem

Wasser, ein feines, weißes Pulver, das man zur Schminke braucht, wodurch aber die Haut verdorben wird. In der Luft läuft es schwarz an, und färbt die Haare. Man gebraucht den Wismuth in der Färberey, mit Quecksilber versetzt zu einer guten Spiegelfolie, mit Zinn und Kupfer zu Abdrücken von Münzen, zu Schriftlettern, zur Härtung des Zinnes und Bleies bey Zinngießer-Arbeiten, weil er schnell flüssig wird, mit Zinn zum Löthen, zu Fensterblei, chemischen Präparaten ꝛc.

Wolf, ein gefräßiges, schädliches Raubthier. Er lebt gerne in gebirgigen, kältern Ländern, und zeigt sich in Deutschland nur selten noch. Der Wolf sieht einem Hunde sehr ähnlich, riecht eine Viertelstunde weit seine Beute, stinkt, und heult erbärmlich. Er ist so stark, daß er mit einem Hammel im Rachen davon laufen kann. Sein Aufenthalt sind die dichtesten Waldungen, aus welchen ihn nur der Hunger hervor treibt. Dann kömmt er zur Nachtzeit, und würgt alles nieder, fällt nicht allein Schafe und Kälber, sondern selbst Kühe und Pferde an. Findet er diese nicht, so nimmt er freylich auch mit Mäusen ꝛc. vorlieb. Hat er aber einmal Menschenfleisch gekostet, so strebt er nur nach solcher Nahrung, raubt Kinder und gräbt todte Körper aus. — Man fängt dieses schädliche Thier in Fallen, Gruben, schlägt und schießt es todt. Jung gefangen, kann man den Wolf zahm machen; doch wird er nie seine Natur verläugnen; auch ist er, wie der Hund, der Tollwuth ausgesetzt, also um so gefährlicher. Man benutzt von ihm nur sein Fell, das zu Muffen ꝛc. verarbeitet wird. Das Leder kann man gerben, zu Handschuhen ꝛc. gebrauchen. Die Zähne werden von Goldschmieden, Buchbindern ꝛc. zum Glätten gebraucht.

Wolfskirsche, Tollkirsche, eine der giftigsten Pflanzen, welche man nicht selten in Wäldern und gebirgigen Gegenden antrifft. Die ausdauernde Wurzel treibt einen 6 Fuß hohen Stengel, der inwendig hohl und saftig ist. Die Blätter sind länglicht eyrund; die Blumen glockenförmig, schmutzigroth, und hinterlassen glänzend schwarze

Beeren, wie große Kirschen. Reif, sind diese voll purpurrothen Saftes, mit vielen, bräunlichten Samenkörnern. Sie schmecken eckelhaft süß; ihr Genuß bringt schreckliche Wirkungen, ja sogar den Tod. Nur schleunige Gegenmittel können noch retten. (Siehe Vergiftungen.) — Doch hat diese Pflanze auch ihren Nutzen. Die Wurzel leistet, wenn sie noch nicht 2 Jahre alt ist, in der Medizin und gegen den tollen Hundsbiß vortreffliche Dienste; doch muß sie von einem schattigen Orte herrühren, und weder an der Sonne, noch am Feuer getrocknet seyn. Auch die Blätter sind wirksam, und werden, wie die Beeren, in Viehseuchen angewendet. Aus letzteren macht man auch eine grüne Mahlerfarbe.

Wolfsmilch, wovon es sehr viele Gattungen giebt, die aber alle mehr oder weniger giftig sind. Sie enthalten einen ätzenden Saft, der die Milch der Kühe roth färbt. Legt man das frische Kraut auf die Haut, so zieht es Blasen; der Genuß desselben erregt die übelsten Zufälle, und kann sogar tödtlich werden, wenn man nicht die vorbeschriebenen Gegenmittel gebraucht, besonders Essig, laue Milch, Butter, Oel. Mit dem Safte der Cipessen-Wolfsmilch, welche schmale Blätter, wie Nadeln hat, kann man die Warzen vertreiben. Die Sonnenwolfsmilch ist ein lästiges Garten-Unkraut; der Saft davon färbt das blaue Papier roth.

Wolferley, Fallkraut, eine bittere Pflanze, die man in den Gebirgen von Deutschland nicht selten findet. Das Rindvieh frißt diese Pflanze nicht; dagegen hat sie in der Medizin großen Werth, wo man Wurzel, Blumen und Blätter gebrauchen kann. — Auch lassen sich die Blätter wie Taback rauchen. Die Blumen werden als Thee getrunken, wenn man wegen einem Falle geronnenes Blut im Leibe vermuthet. Man nimmt von ihnen so viel, als man mit 3 Fingern fassen kann, gießt vier Tassen siedendes Wasser darüber, und trinkt es so lange, bis man kein Blut mehr speyt.

Wucherblume, gelbe, ein sehr schädliches Unkraut, das den Acker aussaugt, und das Getreide verdrängt. Der

Same reift im September; läßt man ihn ausfallen, so vermehrt sich dieses Unkraut unglaublich schnell; deßwegen ist es frühzeitig auszujäten. Schafe fressen sie gerne; mit den Blumen kann man citronengelb färben. Gattungen sind: die große Gänsblume, die man in Grasgärten findet, und ein gutes Futterkraut ist; dann die Garten = Goldblume, die man dort zur Zierde hält.

Würger, Neuntödter, ein zahlreiches Raubvogelgeschlecht. Sie zerfleischen alles, was sie bezwingen können, überwältigen Vögel, welche sie an Größe weit übertreffen, und vertheidigen sich muthig gegen die größten Raubvögel. In unserm Deutschlande finden wir: den großen, grauen Würger, welcher das ganze Jahr in Gebüschen und Vorhölzern lebt. Dort lauert er auf den Gipfeln der Bäume auf Spatzen und andre Vögel, frißt aber im Nothfalle auch Mäuse, Heuschrecken rc. — Der kleine Würger ist nicht größer, als eine Lerche, lebt gerne in der Nähe menschlicher Wohnungen, zieht aber im Winter fort. Er lebt meist von Insekten, und ist deßwegen sehr nützlich. Die Jungen kann man leicht aufziehen; sie lernen dann gerne den Gesang anderer Waldvögel; doch muß man sie von ihnen absondern, weil sie selbe leicht anfallen und tödten. Der rothköpfige Würger hat mit dem vorigen gleiche Lebensweise; sein Fleisch ist eßbar.

Würmer, welche den Brand im Waizen verursachen. Man vermische 2 oder 3 Tage vor der Aussaat den Samenwaizen mit Wasser, ungelöschtem Kalk, und etwas Kochsalz.

Würmer, Regenwürmer, werden unschädlich gemacht, wenn man kurzen, ganz verfaulten Pferdmist aufstreut. Aus dem Erdboden kann man sie hervorlocken, wenn man einen Stock in die Erde steckt, und rüttelt.

Würmer der Eingeweide. Gegen alle Würmer ist ein bewährtes Mittel das Wurmmoos, (Helmintochortos) welches man in Wasser oder Milch warm nehmen, mit Zucker oder Honig vermischen kann. Kindern von

zwey bis zehn Jahren giebt man 2 Scrupel bis 10 Quent; jüngern nur 1 Scrupel.

Wunderbaum, in Ost= und Westindien zu Hause, doch wächst er auch im südlichen Europa, und bey uns kömmt er in Gewächshäusern fort, stirbt aber alle Jahre ab. Man braucht den Samen davon in den Apotheken, unter dem Namen Purgierkörner; er besitzt purgierende, sogar giftige Eigenschaften. Weil diese baumartige Pflanze so schnell zu einer ansehnlichen Höhe wächst, so gab man ihr den Namen Wunderbaum.

Wunderblume, eine schöne Pflanze aus Mexiko, wird bey uns in Gärten gezogen, und im Elsaß zum medizinischen Gebrauche auch im Großen angebaut. Um recht viele Blumen zu bekommen, hebe man die Wurzel dieses zweyjährigen Gewächses im Herbste nach dem Verblühen aus, lege sie trocken und warm den Winter über, und setze sie im Frühjahre, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, in das freye Land.

Wurm am Finger. Um ihn aufzuzeitigen schlage man Semmel, Milch und Safran zwölf Stunden lang über. Man bähe den Finger in Wasserdämpfen den ganzen Tag durch. Man suche sobald als möglich das Eiter zu entfernen, weßwegen oft das Einschneiden eines Wundarztes sehr nöthig ist. Das wilde Fleisch wird mit Mennig, gebranntem Alaun oder Zucker ausgetrocknet. — Artet die Krankheit in Knochenfraß oder Brand aus, so muß man sich dem Wundarzte überlassen.

Würste zu machen und zwar Bratwürste. Man nimmt vom Schwein die Lendenbraten, und das kurze Halsfleisch, hacket es durcheinander klein, mischet es mit gewürfeltem Speck, halbgestoßenem Pfeffer, Citronenschalen, ein wenig Wein, und salzt sie zugleich. Dann nimmt man Schweinsdärme, streift sie sauber aus, daß sie helle werden, füllt das Gehackte hinein, und hängt sie auf, daß sie trocknen. Die kleinen Bratwürste macht man auf folgende Weise: Man nehme einen Kalbsschlegel, wenn er noch warm ist, löse alles Fleisch ab, und schneide es fein zusammen. Dann lasse man es eine halbe Stunde stehen, bis es erkaltet. Hier=

auf nehme man schweinenen Speck, kleingeschnitten, und menge ihn mit Salz und Pfeffer wohl unter das Kalbfleisch. Dazu gieße man auch Wasser, und schlage nun mit einem Schlegel das Gehackte, bis es ein feiner Brei wird. Hierauf fülle man ihn in Schafdärme. — Roth-Würste: Das Blut von Schweinen wird, während dem Stechen, wohl durcheinander gerührt, hernach das Halsfleisch vom Schwein mit Speck, Milz, Herz und Leber abgekocht; alles in Würfel geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Majoran bestreut und wohl durcheinander gemischt. Dann gießt man ½ Maß Wasser unter das Blut, nimmt abgeschnittene Gedärme und füllet etwas von dem Geschnittenen darein. Auf dieses gießt man das Blut, und bindet oben den Darm gut zu. Das Geschnittene wird dann wohl mit dem Flüssigen durcheinander gerüttelt, und die Wurst gesotten. Vor dem Sieden muß man aber mit einer Nadel Löcher hinein stechen, sonst springen sie. — Zu den Leberwürsten werden Herz, Milz, Gurgel und Lunge genommen, alles in Wasser ein wenig übersotten, dann durcheinander nebst etwas Speck klein gehackt, Salz und Pfeffer darein gestreut, in saubere Därme gefüllt und zugebunden. Hierauf werden sie im Salzwasser gesotten. — Cervelat-Würste kommen aus Italien, werden von Schweinfleisch und Speck gemacht, wohl gewürzt, stark eingestopft und geräuchert. — Hirnwürste zu machen, nimmt man Schweinhirn, hacket es klein, würzt es mit Salz, Pfeffer und Safran, nimmt zwei Eyer und ein wenig Milch dazu, füllet es in Schweinsdärme und bindet es zu. Solche Würste brühet man etwas in Wasser, bräunet sie hernach auf einem Rost ab, bestreichet sie mit Butter, und bringt sie warm zu Tische.

3.

Zahnbürstlein, womit man das Unreine aus den Zähnen zu bürsten pflegt. Daran sollen die Borsten nicht zu hart seyn, sondern fein, weich und dick, damit dieselben dem Zahnfleisch nicht mehr so empfindlich werden.

Zahngebrechen der Pferde. Wolfzähne wachsen

zwischen den andern Zähnen hervor, und verursachen den Thieren, besonders beym Füttern, viele Schmerzen. Man schlägt oder reißt sie heraus, muß aber wohl Acht geben, daß man die Wurzel erwischt. Eben so muß man auch die spitzigen Zähne abschlagen oder abfeilen, welche die Pferde bey zunehmendem Alter bekommen. — Rothes Zahnfleisch der Pferde entsteht von Flüssen; man soll ihnen unter der Zunge aderlassen, die Zähne täglich mit Salz und Essig wohl abreiben, und dann mit einer Salbe von 2 Loth gepülvertem Bertram, 1 Quentchen Kampher, und 8 Loth Honig, wohl untereinander gemischt, schmieren. Bekommen die Pferde Geschwüre im Zahnfleisch, so soll man sie, wenn diese zeitig genug sind, mit einem scharfen Instrumente öffnen, die Materie wohl ausdrücken, und mit Essig auswaschen. Im Essig soll Bertram und Honig, oder Osterluzey abgesotten worden seyn.

Zahnpulver. Tabacksasche, zu Pulver gebrannte Rinde von grobem Brode, und eine Hand voll pulverisirte Salbeyblätter geben ein angenehmes und zugleich gesundes Pulver.

Zahnschmerzen der Menschen und zwar wider hohle Zähne. Ist der Schmerz nicht mit Gewürznelkenöl zu bändigen, so legt man ein paar Tropfen Opium-Tinktur, oder flüssiges Laudanum auf Baumwolle, in den hohlen Zahn, und wirft den Speichel fleißig aus. Oft vertreibt eine Pfeife Taback, bey Personen, die nicht zu rauchen gewohnt sind, die Schmerzen hohler Zähne. — Entzündliche Zahnschmerzen vertreibt man durch Aderlassen auf der leidenden Seite, durch Blutigel am Zahnfleisch, durch Senfpflaster auf dem Oberarm, oder durch Meerrettig, Knoblauch ꝛc. in die Biegung des Ellenbogens, durch lauwarme Fußbäder, erweichende Umschläge, ruhiges Verhalten und Vermeidung alles dessen, was Hitze oder Blut macht. — Flüssige Zahnschmerzen; man bediene sich der Salzlaranzen, gelinder Schweißmittel, zertheilender Kräutersäckchen, Kauen des Meerrettiges, der Nelken- oder Bertramwurzel. Auch kann man ein spanisches Fliegenpflaster in den Nacken setzen. — Scorbutische Zahnübel heilt man am besten durch

Schröpfen oder Stechen des Zahnfleisches, oder durch das Reiben mit klarem Zucker.

Zahnstocher. Das beste Werkzeug dazu ist ein Federkiel oder feingeschnittene Hölzchen aus Buchenholz.

Zander, ein schätzbarer Fisch, der besonders in Pommern häufig getroffen wird. Er gehört zum Barschengeschlecht, und lebt vorzüglich gerne in solchen See'n, die einen sandigen Grund haben. Er wird 3 Fuß lang, und 4 Pfund schwer. Sein Fleisch ist weich, wohlschmeckend und leicht zu verdauen, und besonders im April sehr fett, wo er zu laichen pflegt. Man kann ihn in Schnee oder Gras verpacken und versenden. Auch wird er häufig eingesalzen.

Zaubernuß, ein amerikanischer Strauch, der aber auch bey uns im Freyen, in einem feuchten, frischen Erdreich, recht gut fortkömmt. Indeß trägt er keine Früchte, wie in Amerika, wo die Nüsse davon gegessen werden.

Zaun. Wo man Holz im Ueberflusse hat, kann man Pfahlzäune machen. Man nimmt nehmlich lange, gespaltene Hölzer, oder eichene Staketen, und setzt sie neben einander in die Erde ein. So weit sie in die Erde zu stehen kommen, müssen sie etwas angebrannt worden seyn, oben aber sind sie zuzuspitzen. Zuletzt werden sie mit zähen Weiden fest zusammen gebunden. Ein solcher Zaun dauert wohl über 40 Jähre. Eine leichtere Umzäunung ist, wenn man 3 bis 4 Stangen übereinander an Pfählen befestiget, und die Zwischenräume mit Zaungerten ausflechtet. Zierlich und zugleich nutzbar sind die lebendigen Zäune oder Hecken; von den Staudengewächsen schicken sich dazu am besten: Weisdorn oder Maulbeere, von welchen man im Herbste den Samen sammeln und in Gruben säen kann. Jeden lebenden Zaun muß man indessen fleißig unter der Scheere halten. Auch kann man Ableger und Schnittlinge dazu pflanzen; zu letztern taugen vorzüglich Hagedorn und Schlehen, Berberis, Beinweiden, Hartringel, Buchen, Pappeln, Rüster ꝛc. In den ersten Jahren müssen die Hecken durch andre Zäune wohl verwahrt werden, damit sie das Vieh nicht abfrißt.

Zaunkönig, der kleinste Vogel hier zu Lande. Er gehört zum Geschlechte der Bachstelzen, bleibt Sommer und Winter bey uns, schlüpft durch alle Hecken und Zäune, in alle Winkel und Löcher, um Insekteneyer, Raupen, kleine Spinnen oder Beeren zu suchen. Im Sommer wohnt er gerne in Vorhölzern und an Bächen, im Winter kömmt er gerne in Dörfer und Gärten. Sein Gesang ist nicht ganz unangenehm; sein Nest baut er in hohle Bäume, unter Dächer ꝛc. es hat die Gestalt eines Backofens, und zur Seite eine kleine Oefnung. Die jungen Zaunkönige lassen sich mit Insekten und Ameiseneyern nur mühsam aufziehen; die Alten hingegen sind die Freyheit so gewohnt, daß sie im Käfige schlechterdings nicht fortkommen. Nur alsdann kann man sie eine Zeitlang im Zimmer haben, wenn man hie und da junge, dichtverwachsene Tannenbäumchen hinstellt. — Wenn der Zaunkönig im Flug und Gesange lustig ist, bedeutet es Regen. Fliegt er im November und Dezember nach den Häusern, so zeigt dieß nahen Schnee oder Kälte an. Wenn er im Frühlinge einige Tage nicht mehr singt, so ist er in die Wälder zurück gezogen, und die schöne Frühlingswitterung wird bald nachfolgen.

Zaunrübe, wilder Enzian, eine verdächtige Pflanze, welche häufig in Dörfern, Gärten, Hecken und Zäunen wächst. Sie hat eine große, weiße, rübenartige Wurzel, die mehrere Jahre ausdauert, und fortkriechende Ranken treibt, wie die Kürbisse. Die schwarzen Beeren haben einen widerlichen Geruch und führen stark ab; so auch die jungen Sprossen. Die Wurzel hat einen stinkenden Milchsaft, welcher frisch genossen Krankheit und Tod herbeyführen kann. Getrocknet und gestoßen, dann mit Wasser ausgelaugt, verliert sie diese üblen Eigenschaften, kann zu Stärkmehl, ja selbst zum Brodbacken gebraucht werden. Auch in der Medizin wird sie, aber mit Vorsicht, nutzbar angewendet. In Gärten soll man dieses Unkraut nicht dulden, und die Beeren, durch die sie sich fortpflanzt, nie zur Reife kommen lassen.

Zebra, ein schönes pferdartiges Thier in Afrika, welches dort heerdenweise angetroffen wird. Die Grundfarbe

ist weiß, und darüber hat es regelmäßige, dunkelbraune Querstreifen. Seine Lebensart ist die der Pferde und Esel; den Menschen flieht es; doch gelingt es diesem nicht selten, es zu fangen, zum Ziehen und Reiten zu gebrauchen. Sein Fleisch wird gegessen, sein schönes Fell zu Pferdedecken gebraucht.

Zederach, ein schöner Baum in Syrien, der aber bey uns im Freyen nicht wohl aushält. Die Beeren sind giftig; indeß preßt man Oel daraus zum Brennen. Das Holz dient zu Drechsler=Arbeiten.

Zeichnungsstifte aus Holz zu machen: Man nehme sehr feine Holzkohlen, zersäge sie in Stängelchen, und lege sie in einen Topf mit schmelzendem Wachs, worin man sie bey mäßigem Feuer eine halbe Stunde, oder, wenn die Kohlenstängelchen dick sind, noch länger liegen läßt. Dann nimmt man sie heraus, und nach vollkommenem Erkalten sind sie zum Gebrauche gut. Setzt man dem Wachse etwas Colophonium zu, so wird die Zeichnungskohle beträchtlich härter; will man sie aber weicher haben, so setzt man etwas Butter oder Unschlitt dem Wachse zu. Auch rothe und schwarze Kreidenstifte kann man auf diese Art härten.

Zeisig, ein Vogel, der zum Geschlechte der Finken gehört, ungemein lebhaft, munter und gelehrig ist. Im Winter setzt er sich gerne auf Erlenbüsche; seine Nahrung aber sind Hanf=, Distel= und Rübsamen ꝛc. Es ist nicht schwer, ihn zu fangen, und allerley Künste zu lehren. Den Hühnerdarm frißt er sehr gerne. Er hat für sich keine gar angenehme Stimme; doch ahmt er den Gesang andrer Vögel nach. In einem mit Gesträuchen versehenen Zimmer kann man ihn zum Brüten bringen. Gegen den Winter streicht er, und hat dann ein sehr schmackhaftes Fleisch, weßwegen er häufig gefangen wird. Zur Mauszeit sind Männchen und Weibchen fast gleich; wer also um diese Zeit einen Zeisig kaufen will, sehe wohl darauf, daß im Schwanze viele gelbe Federn sind.

Zellernüsse lange frisch zu erhalten: Sie wachsen vorzüglich zu Zell, bey Würzburg, kommen aber auch an

andern Orten gut fort. Um sie lange frisch zu erhalten, darf man sie nur im Sande aufbewahren.

Zibethkatze, ein stinkendes Thier, das in den heißen Ländern lebt. Es frißt kleine Thiere, Vögel, Wurzeln und Früchte. Von ihr erhält man den Zibeth, eine fette, schmierige, sehr stark riechende Feuchtigkeit, welches das Ansehen von Honig oder Butter hat. Die Zibethkatze hat die Materie zwischen dem After und den Geschlechtstheilen, in einer besondern Höhle. In den Apotheken gebrauchte man sonst den Zibeth sehr stark, jetzt weniger, und bedient sich dagegen wohlriechender Salben.

Zibethmaus, hat ganz die Gestalt eines Bibers; allein sie ist viel kleiner, wie eine Ratte. Man findet sie in Nordamerika, an Flüssen und See'n, wo sie sich wie der Biber Wohnungen baut. Unter dem After hat sie 2 Bläschen, worin eine öligte Feuchtigkeit ist, die besonders im Sommer einen starken Bisam=Geruch hat, und auch unter dem Namen Bisamnieren verkauft wird. Das Fell des Thieres giebt kostbares Pelzwerk; die Haare Hüte rc.

Ziege, ein bekanntes Hausthier, das über die ganze Erde verbreitet ist. Der Bock hat gebogene Hörner, zottige Ohren und einen langen Knebelbart. Die Ziege hat einen schmälern Hals, kürzere, feine Haare, und weniger gebogne Hörner. Sie fressen Gras, Laub und allerley Pflanzen, welche andre Thiere nicht genießen, und ihnen oft nachtheilig sind. Läßt man sie allenthalben frey herumlaufen, so richten sie durch ihre Lüsternheit manchen Schaden an, nagen junge Zweige, Bäume ab rc. Vorzüglich lieben sie die Blätter der Haselnußstaude, Brombeere, der Roßkastanie; dann Rüben, Kartoffeln, Brod rc. Das Flöhkraut und der Spindelbaum sind für sie Gift. Den Schierling fressen sie ohne Nachtheil. Man kann sie füglich mit Schafen und Schweinen zur Weide treiben; zu Hause hält man sie gewöhnlich in Pferd= oder Kühställen, wodurch auch das Gute erzweckt wird, daß durch ihre Ausdünstung die Viehseuche verhindert wird. — Zudem gewährt die Ziege vielfältigen Nutzen. Nach Maß und Güte des Futters giebt

sie gute und viel Milch, die gesund und leichter als Kuhmilch ist, weßwegen sie häufig von den Aerzten empfohlen wird. Der hieraus verfertigte Käs ist recht gut zu speißen; die Schweizer liefern hievon den beliebten Schabzieger. Das Fleisch, vorzüglich der Jungen, ist sehr gesund und schmackhaft; der Bock stinkt zwar sehr; allein auch ihn kann man essen, wenn er schon im sechsten Monat verschnitten, und ihm die Haut gleich nach dem Schlachten abgezogen wird. Der Talg giebt vortreffliche Lichter, und dient zur Bereitung des Leders. Aus der Haut macht man Safian, Pergament, Beinkleider ꝛc. Aus dem feinen Leder von jungen Ziegen werden die glasirten Handschuhe verfertiget. Aus den Haaren macht man Perücken, Stricke, Bürsten ꝛc. Die Haare, welche der Ziege um die Schulter herum jährlich von selbst ausfallen, sind sehr fein, und lassen sich, wie Seide, zu den feinsten Zeugen verarbeiten. Man soll sie deßwegen im May sorgfältig kämmen, und die Wolle sammeln. Die Hörner brauchen die Drechsler.

Ziege, angorische, deren Vaterland Kleinasien ist. Sie hat lange, blendendweiße Haare, die in feinen, seidenartigen Locken an beyden Seiten herab hängen, und die Füße beynahe bedecken. Um Angora werden solche Ziegen heerdenweise gehalten, die Haare von Weibern gesponnen, und unter dem Namen Kameelgarn zu uns gebracht. Daraus macht man Zeuge, Schnüre, Borten ꝛc. Auch Fleisch, Milch und Fell ist gleich nützlich. Mit angorischen Böcken soll man unsre Hausziegen zu paaren, und dadurch zu veredeln suchen.

Ziegel, Backsteine und Dachziegel, wovon es verschiedene Formen giebt, z. B. Platten, Sims- und Wölbsteine, Hohlziegel, Hacken, Dachpfannen ꝛc. — Der Lehm, oder die zu den Ziegeln gehörige Erde soll im August in Menge gegraben, und auf Haufen vertheilt werden, daß die Sonnenhitze solche durchkochen, der strenge Herbst durchwinden, und die Winterkälte geschmeidig machen kann. Die Ziegel-Erde soll kein zu fetter Lehm, und nicht zu flüssig seyn; denn sonst schwinden die Steine im Brennen. Sie

soll weder mit Mergel, noch mit Sand, noch mit andern fressenden Mineralen vermengt seyn, weil sie davon bey Frost oder Regenwetter zerspringen. Im Frühlinge führt man die Erde nach der Ziegelscheune, um sie einzusumpfen, d. h. man begießt sie mit Wasser so lange, bis sie durchgehends erweicht ist. Dann wird sie mit den Füßen getretten und geknetet, dann herausgeschlagen, mit eisernen Messern ausgestochen und zerhackt. Alle Steine, Wurzeln und anderer Unrath müssen dadurch herauskommen. Dann bestreut man den Streichtisch mit reinem, trockenem Sande, wozu der Flußsand der tauglichste ist, legt die Form darauf, und drücket so viel Lehm hinein, als nöthig ist. Was über der Form heraussteht, wird mit einem Drathe weggeschnitten, so ist der Ziegel fertig, und wird dann an der Luft getrocknet. Ein guter Ziegelstreicher kann des Tages zwölfhundert Mauer- oder fünfzehnhundert Dachsteine streichen. Ist ein gehöriger Vorrath von geschlagenen Steinen genug getrocknet, so schreitet der Ziegler zum

Ziegelbrennen. Er besetzt die Bänke im Brennofen bis über die Schlupflöcher mit Mauersteinen, wölbt gleichsam die Schlufften, und macht das Schloß sowohl, als den Kranz von Mauersteinen, den übrigen Platz aber füllet er mit Dachsteinen an. Alle Steine müssen so gesetzt werden, daß Feuer und Hitze überall durchdringen können. Oben wird der Ofen mit Mauersteinen zugedeckt, die Seitenthüre in Mitte des Ofens mit Steinen und Erde verschüttet, und hierauf mit Stroh und dürrem Reisholz angebrannt. Das Feuer wird bis zum fünften Tage, mit gutem Eichen- oder Tannenholz, fortgesetzt, und endlich wieder mit Reißholz beschlossen. Das Holz darf weder grün noch faul seyn, sonst giebt es kein Feuer, was zum Ziegeln unumgänglich nothwendig ist. Runde Klötze taugen auch nicht viel, weil sie sich nicht so nahe zusammen legen. Nie darf mit der Feuerung stille gehalten werden, deßwegen muß man für Holzvorrath wohl sorgen. Den ersten und zweiten Tag wird nur das Schmauchfeuer gemacht, d. h. die Ziegel werden mit einem kleinen Feuer gleichsam nur geräuchert; den dritten

Tag werden die Schürlöcher so weit versetzt, daß man nur mit einem Scheite gemach darüber wegschießen kann. Alle Fugen zwischen den Steinen werden auf das Beste mit Lehmen verschmiert, so daß nur noch ein kleines Zugloch am Boden gelassen wird. Nun wird das Feuer drey Tage und zwey Nächte fortgesetzt, der Ofen oben mit Erde befahren, und wohl Acht gegeben, daß das Feuer nirgends durchbrechen kann. Nach dem Brande läßt man die Ziegel 8 Tage lang im Ofen abkühlen, dann aber herausgenommen, und zum Verkaufe aufbewahrt. Ausgebrannt sind die Ziegel, wenn sie hell klingen, auch ist es ein gutes Merkmal, wenn man sie durch das Wasser zieht, und sie verändern die Farbe nicht. Gut ist es, wenn die Ziegel, ehe man sie zum Bauen braucht, zwey Jahr lang in Luft und Wetter liegen.

Ziegelöl, wird aus geriebenem Ziegelmehl, welches man glühend macht, mit Oel etlichemal ablöscht, und nachher destillirt, bereitet. Man gebraucht es gegen kalte Zufälle.

Ziegelöfen, wovon es geschlossene, oder gewölbte, oder offene und ungewölbte giebt. Letztere hat man gewöhnlich, erstere haben oben eine Oeffnung. Nach der Größe des Ofens sind an den Seiten 4 — 6 Schlufftlöcher angebracht. Will man 30000 Dach = und Mauer = Steine brennen, so muß der Ofen 10 Ellen lang, 9 Ellen hoch, und eben so breit seyn. Man kann den Ofen von Steinen aufführen, und mit einem ziemlich hohen Dache versehen. Vornen, bey den Schlufftlöchern, wird ein Schuppen angebaut, und in einem Winkel das Ascherloch gemauert.

Ziegelscheune, ist das Gebäude, worin die Ziegel verfertiget, und zum Trocknen aufgestellt werden. Es besteht blos aus Riegeln und Bändern; unten an der Erde werden die Sumpflöcher, und an denselben die Traten angebracht. Oberhalb sind zwey Böden neben einander zum Aufrichten der Steine, wozu eigene Stellgerüste in Reihen stehen. Das Dach muß viele Oeffnungen haben; Strohdächer sollen besser seyn.

Zieselmaus, ein kleines dem Murmelthiere ähnliches Thier, das man in Deutschland hin und wieder, besonders

in Oesterreich, Böhmen, Schlesien rc. antrifft. Sie hält sich beständig auf freyem Felde, in unterirdischen Gängen, auf, lebt von Wurzeln, Getreide und Samen. Den Winter durch schläft sie; vor demselben ist ihr Fleisch schmackhaft; der Balg wird als Pelzwerk gebraucht.

Zigeunerkraut, Wasserandorn, eine ästige Pflanze, die man allenthalben findet, besonders an Teichen und Bächen. Die Blätter schmecken bitter. — Man sollte diese Pflanze besonders anbauen, da ihr Saft schön schwarz färbt, besonders auf Tuch. Zigeuner schwärzen ihre Haare damit.

Zimmermann, Schuster, ein Insekt, das zu den Afterspinnen gehört. Es hat einen eyförmigen Hinterleib und 2 Zoll lange Füße. Wenn diese ausgerissen werden, bewegen sie sich noch tagelang. Der Zimmerman lebt von kleineren Insekten; er ist ganz unschädlich.

Zimmtbaum, ein schöner, 20 Fuß hoher Baum in Ostindien, mit 5 Zoll langen, wohlriechenden Blättern. Die geruchlosen Blumen hinterlassen Früchte, in Gestalt der Oliven. Alle Theile des Baumes sind nutzbar. Die Blumenknospen gleichen den Gewürznelken, und geben ein vortreffliches Oel. Aus den Früchten wird Wachs gepreßt zu wohlriechenden Lichtern; auch die Blätter geben Oel; die Aeste und der Stamm geben die kostbare Zimmt=Rinde. Diese ist eigentlich der innere, blaßrothe Splint; die äussere ist unbrauchbar. — Am besten gedeiht der Baum in einem leichten, weißen Sande. Man schält die Rinde nicht alle auf einmal vom Baume, sondern nur von den dreyjährigen Zweigen, die man ganz abhaut, weil sie wieder nachwachsen. Die Rinde wird getrocknet, eingepackt, und mit schwarzem Pfeffer bestreut, auf welche Weise sie durch den Handel zu uns kömmt. Die ächte Rinde muß dünne, zart, schön hellrothbraun aussehen, einen etwas scharfen, doch angenehm süßlichen Geschmack haben. Man benützt einen Baum 16 Jahr lang, dann haut man ihn ab, und verbrennt sein Holz. Die Wurzel schlägt nun von Neuem wieder aus; auch läßt sich der Baum durch Samen leicht vermehren,

Die Wurzel enthält kampherähnliche Körner, welche in der Medizin gebraucht werden. Dort, und in der Küche zu Speisen, wird auch die Rinde hauptsächlich angewendet. Durch Destillation läßt sich ein kostbares Oel, durch andern Gebrauch das Zimmt-Wasser, und die Zimmt-Tinktur verfertigen.

Zingel, ein Fisch, etwa 12 Zoll lang, und 2 Pfund schwer. Man findet ihn in einigen Flüssen Deutschlands; sein schmackhaftes Fleisch wird sehr geschätzt.

Zink, ein blaulichweißes Metall, welches in Galmey verkalkt, oder in Zinkblende vererzt angetroffen wird. Man gewinnt sodann den Zink erst durch Schmelzen. Der Zink wird in vielen Erzgebirgen Deutschlands, vorzüglich aber in Ostindien gefunden. Er ist spröde, schmilzt leicht, läßt sich fast mit allen Säueren auflösen, und mit allen Metallen vermischen. Man schmiedet ihn zu Platten, und zieht Drath daraus. Er rostet nicht leicht, deßwegen beschlägt man damit die Schiffe, deckt die Hausdächer, u. s. w. Küchengeschirre damit zu überziehen, ist nicht rathsam, weil alle Früchte-Säfte den Zink auflösen. Man prägt Figuren aus ihm, braucht ihn zur Verfertigung des Tombackes, Semilors, Glockengutes ꝛc. In der Medizin hat man das Zinkvitriol und die Zinkblumen, die man auch als weiße Mahlerfarbe und zum Putzen des Silbers, vorzüglich der Borten, gebraucht.

Zinn, ein sehr nützliches Metall, welches nirgends gediegen vorkömmt, manchmal mit Arsenik oder Eisen vermischt ist. Rein ausgeschmolzen, hat es einen bläulichten Silberglanz, läßt sich dehnen und biegen, ist fast so leicht wie Zink, und fast so weich wie Blei. An einem gelinden Feuer schmilzt und zerfällt es in ein graues Pulver, und bey fortgesetzter Hitze wird der Zink-Kalk daraus. Es läßt sich mit allen Metallen verbinden, verliert in der Luft seinen Glanz, wird von Säueren leicht aufgelöst, vom Rost aber wenig durchfressen. In Afrika und Ostindien, auch in England giebt es vorzügliches Zinn in großer Menge; auch Frankreich, Sachsen, Schlesien, Böhmen ꝛc. hat Zinnbergwerke. Man gebraucht das Zinn, aber fast immer mit Zu-

satz von Bley, zu Gefäßen, Geschirren, Leuchtern, u. s. w. Zum Verzinnen der Gefäße, zum Löthen der Metalle ꝛc. Auch schlägt man feine Blättchen daraus, die Staniol genannt, zum Belegen der Spiegel, und zu Verzierungen gebraucht werden. Mit der Zinnasche polirt das man Glas; mit Kupfer geschmolzen, verfertiget man die Bronzen, mit Zink das Glockengut. Zinn und Wismuth geben Mussiv-Silber; Zinn, Queckſilber, Schwefel und Salkmiak das Mussiv-Gold für Mahler. Eine Auflösung des Zinnes in Königswasser dient den Färbern, um den Glanz der Farben zu erhöhen. Zinnasche, mit Sode und eingeschliffenen Kieseln vermischt, giebt das bekannte Emaille. Auch in der Medizin gebraucht man dieses Metall.

Zinnober, eine schöne, hellrothe Farbe, welche gediegen oder in Quecksilbererzen gefunden wird. Den meisten Zinnober findet man in Spanien, Ungarn, in Zweybrücken, wo er in Thon, Quarz oder Sandstein gebrochen wird. Doch wird in vielen Orten, z. B. in England, künstlicher Zinnober bereitet. Man vermischt und sublimirt von 7 Theilen Quecksilber einen Theil Schwefel, und reibt dieß zu Pulver. Dieß heißt man Vermillon; es kommt dem natürlichen Zinnober ganz gleich. Man gebraucht ihn zu Oel-, Wasser- und Pastell-Farben, zum Drucken, Emailliren, zum Färben des Glases, Wachses und Siegellackes. Ein Theil Arsenik und 6 Theil Zinnober geben ein gutes Pulver zum putzen der Stahlwaaren. — Dem Zinnober eine schöne, feuerige Röthe zu geben: Man nehme 100 Gran feingeriebenen Zinnober, übergieße ihn mit reinem Wasser in einer Glasschale, und rühre dieß mit einem Glasstabe oft um. Nach 25 Tagen vermehrt sich der Glanz des Rothes, und nimmt zuletzt die größte Schönheit an, besonders wenn man ihn im Schatten trocknet, und immerhin die Einwirkung der Sonne zu verhindern sucht.

Zirbelnußkiefer, ein nützlicher Baum, der in einem guten Boden so hoch wie eine Kiefer wird. Man findet ihn bey uns in den Gebirgen der Schweiz und Tyrols, im Salzburgischen, in Bayern um Reichenhall häufig, und er

verdient weiter verpflanzt zu werden. Die Fruchtzapfen enthalten länglichte, dreyeckichte Nüsse, mit einem weißen, öligen, süßen Kerne. Man ißt diese roh, und sie werden unter dem Namen Zirbelnüsse häufig zu Markte gebracht. Auch preßt man aus ihnen ein vorzüglich gutes Oel zum Speisen, das aber bald ranzig wird; oder man braucht sie wie die süßen Mandeln in der Haushaltung. Gepreßt, und Wasser daran gethan, geben sie einen Milchtrank, welcher besonders gegen Lungensucht und Auszehrung empfohlen wird. Mit den Schalen oder mit der Rinde kann man den Branntwein roth färben. Das Holz des Baumes ist weich, sehr harzig, deßwegen dauerhaft, und von angenehmen Geruche. Die Tischler verarbeiten es häufig. Aus den jungen Trieben wird im Frühlinge ein Oel gemacht, das unter dem Namen karpathischer Balsam bekannt ist, und bey Wunden gute Dienste leistet. Man pflanzt diesen Baum durch den Samen fort; kaum einen Zoll hoch darf man ihn mit Erde bedecken, wo er erst nach einem Jahre aufgeht. Er wächst dann schnell, und man kann das Stämmchen schon 1 Fuß hoch versetzen.

Zirgelbaum, wächst bey uns in der Schweiz, in Oesterreich, und wird so hoch wie ein Birnbaum. Die Blumen hinterlassen eine Art schwarzer aber geschmackloser Kirschen, die blos von Vögeln gefressen werden. Die Rinde giebt gutes Gerbematerial, das Holz Waagbäume, Ladstöcke ꝛc. Die Blätter kann man als Würze an die Speisen brauchen.

Zirkon, ein Edelstein, den man in Norwegen, auf der Insel Ceylon ꝛc. findet. Er ist sehr hart, schwer, durchscheinend, und nimmt eine vortreffliche Politur an. Seine Farbe ist grau, gelb oder grün. Man verarbeitet ihn zu Schmuck, besonders zur Trauer, so wie zu vielen andern mechanischen Arbeiten.

Zittergras, finden wir auf allen Wiesen, in Gärten und Wäldern. Die weiß und grünen Blüthen sitzen auf haarförmigen Stielen, und zittern beständig. Pferde, Rindvieh und besonders Schafe fressen es gerne.

Zittwer, ein Strauch in Ostindien, wovon die Wurzel durch den Handel zu uns kommt, um sie vorzüglich in der Medizin zu gebrauchen. Durch Destillation gewinnt man ein

ätherisches Oel, das grünblau zu Boden sinkt, oder hell von Farbe auf dem Wasser schwimmt.

Zobel, ein kleines Thier, aus dem Geschlechte der Marder, dessen Balg vorzüglich geschätzt wird. Es lebt im Norden von Asien und Amerika, besonders in Sibirien, wo es die Wüsteneyen und Einöden in Erdhöhlen oder hohlen Bäumen bewohnt. Im Sommer lebt es von Eichhörnchen, Mäusen, Hasen, im Herbste von Beeren, im Winter von allerley Vögeln. Katzen kann es schlechterdings nicht leiden, auch ist sein Unrath höchst übelriechend. Vom November bis Februar ist sein Balg am besten; dann vereinigen sich in Sibirien ganze Gesellschaften, und ziehen mit Hunden, Netzen und Proviant versehen, in den ödesten Gegenden herum, die Höhlen dieser Thiere aufzusuchen. Daraus vertreibt man sie mit Rauch, und schießt sie dann mit stumpfen Pfeilen todt. Die Bälge der Männchen werden jenen der Weibchen vorgezogen; die schönsten sind jene mit langen weißen Haaren vermischt. Man muß diesen Pelz vor Hitze und Insekten wohl verwahren, weil er sonst an Schönheit verliert. In alle Länder wird damit Handel getrieben, um die schönsten Winterkleidungen daraus zu bereiten.

Zottenblume, Bitterklee, wächst in sumpfigen, feuchten Gegenden; die Pflanze ist geruchlos, aber bitter, hat weiß und rothe Blüthen, die eine Aehre bilden. Sie wird von Pferden, Ziegen und Hasen gerne gegessen; den Samen lieben die Hühner. Die Blätter geben ein treffliches Hopfen-Surrogat, wenn man sie im Sommer sammelt und im Schatten trocknet. Man nimmt sie auch zu dem berühmten Porterbier. Man [illegible]det die getrockneten Blätter wohl aus, und gießt die Brühe Löffelweise in das Bier, und zwar zur Zeit, wo man sonst die Würze an das Bier thut. Kommt noch etwas Hopfen hinzu, so wird das Bier desto besser. Mahler und Färber können mit den Blättern grün und gelb färben. Die Wurzel kann im Nothfalle selbst von Menschen gegessen werden. Die Blätter werden auch in der Medizin gebraucht, so wie zum Kräuterwein. Der Anbau dieser Pflanze wäre besonders auf nassen Wiesen zu empfehlen.

Zuckerrohr. Man findet dasselbe in Indien wild, es wurde aber nachher nach allen wärmern Ländern verbreitet, und mit großem Fleiße angebaut. Es ist eigentlich ein Schilfgewächs, und enthält inwendig ein braunes Mark, das sehr weich ist, und den köstlichen Zuckersaft enthält. Zum Anbau des Zuckerrohrs wählt man ein lockeres, fruchtbares, tiefliegendes, etwas feuchtes, aber sonniges Land, das bald mit Asche, bald mit verfaulten Blättern des Zuckerrohres selbst, oder mit dem Dünger der Pferde und des Hornviehes ꝛc. gedüngt worden. Ein Zuckerfeld kann über 20 Jahre dauern, und fordert, einmal angelegt, wenig Mühe mehr. Man gräbt 1½ Fuß tief, theilt den Platz in Quadrate, und läßt hinlänglich Platz, um das Rohr abführen zu können. Man macht 12 Zoll tiefe Löcher, 6 Zoll von einander, und steckt Schnittlinge des Zuckerrohres, mit 6—8 Augen hinein, und bedeckt sie mit Erde. Nach 8 Tagen treiben Knospen hervor; doch brauchen sie bis zur vollkommenen Reife 16 Monate. Man schneidet sodann den obersten Schuß hinweg, und fällt sie dann mit einem einzigen Schnitte am Boden ab.

Zucker zu machen: Sobald das Zuckerrohr gefällt ist, wird es sogleich in großen Bündeln, mit abgestreiften Blättern, auf die Zuckermühle geführt. Dort wird der Saft mit hölzernen, oder mit 2 Zoll dickem, polirtem Eisen belegten Walzen ausgepreßt. Man pflegt an einem Tage nie mehr abzuschneiden, als in der Mühle ausgepreßt werden können; denn der Saft wird über Nacht sauer und zu Essig. Der ausgepreßte Saft heißt Rohr-Wein, und kommt noch an demselben Tag in die Zuckersiederey, wo er in einem kupfernen Kessel, mit einem Zusatze von Kalkwasser und Seifensiederlauge geläutert wird. Der Zucker wirft nun Schaum auf, welcher Unreinigkeiten mit sich nimmt, und wenn dieser sich in großen Blasen zeigt, so wird er abgenommen, (man kann ihn als Futter für Rindvieh brauchen) und das Feuer wird gelöscht. Dann bleibt der Saft eine Stunde völlig ungestört im Kessel stehen, worauf man ihn aber in das Verdampfungs-Gefäß übergehen läßt, wo er sich schon fast ganz durchsichtig zeigt. Dieser Saft wird

dann vom Neuem gekocht und gereiniget, und geht noch durch zwey andere Gefäße. Nun untersucht man, ob der Zucker genug von fremden Stoffen gereiniget sey, damit er erkalten dürfe, und sich krystallisire. Hat er die erforderliche Klarheit und Dicke, so kommt er in das Kühlgefäß das von Holz, aber nur 1 Fuß tief ist. Hier fängt der Zucker an, seine Krystallen von den noch flüssigen Theilen abzusondern. Hierauf läßt man die ganze Masse, das Flüssige, die Melasse und den Syrup in besondere Gefäße abtropfen, ein Geschäft, welches gegen 3 Wochen dauert. Der rohe Zucker (Muskovade, Farinzucker, Thomaszucker,) bleibt zurück, wird getrocknet, eingepackt und versendet. In Europa wird der Zucker erst noch mehr geläutert und raffinirt, indem man ihn nochmal siedet, durch ein Tuch seihet, mit Kreide weiß macht, und in Formen gießet. Solche Zuckerraffinerien giebt es in England, Holland, Frankreich, Amsterdam, Hamburg, in Bayern ꝛc. — Der Hutzucker wird in großen und kleinen Melis, feinen oder ordinären Lumpen-Zucker ꝛc. eingetheilt. Der Kandiszucker ist weiß oder braun, wird über ausgespannte Fäden gegossen und erhärtet.

Zucker. Er ist das angenehmste, süßeste Gewürz, im Haushalten und in der Medizin, zu Speisen und Getränken nöthig. Man braucht ihn zu Backwerk, Confitüren, zum Einmachen der Früchte ꝛc., zu Lederzucker gegen Husten und Heiserkeit, und kann ihn selbst roh als Nahrung genießen, wo er, mäßig gebraucht, gesund und Kräfte gebend seyn soll, was von einigen widersprochen wird. Durch Gährung erhält man Essig, Wein und Branntwein daraus.

Zuckersurrogate; die hauptsächlichsten sind: Runkelrüben, Ahorn, türkischer Waizen, Kartoffel, Kastanien, Zuckerwurzel ꝛc.

Zuckerwurzel, eine Schirmpflanze, die auch in unsern Gärten gezogen wird. Man sät zeitig im Frühjahre, in lockern, doch nicht frisch gedüngten Boden, und in warme Lage. Am besten ist die Aussaat im Herbste; noch leichter vermehrt man sie durch die Keime, welche von der eßbaren Wurzel abgenommen werden. Man pflanzt sie 1 Fuß weit,

zeitig im Frühjahre. Aus dem Samen ist die Wurzel wohlschmeckender. Das Kraut frißt das Vieh gerne; die Wurzel hingegen giebt ein vortreffliches Gemüse an Fleisch u. a. dergleichen. Auch kann man aus ihr Zucker gewinnen, so wie einen kräftigen Branntwein. Die Wurzeln kann man im Winter im Boden lassen, oder auch im Keller in den Sand legen.

Zweyzahn, Wasserhanf, wächst an wässerigen Stellen; man gebraucht diese Pflanze hie und da zum Gelbfärben.

Zugvieh, was man zur Arbeit und zum Ziehen vor dem Pflug und Wagen gebraucht. Ein Ochse soll, ehe man ihn nur zur leichten Arbeit anspannt, 3 Jahre alt seyn. Mit dem sechsten hat er seine größte Kraft, und mit dem zehnten nimmt er wieder ab; wo man ihn dann zur Mastung einstellen kann. Ein guter Zugochse soll weder fett, noch mager seyn; er soll große, wohlbehangene Ohren, große, starke und wohlstehende Hörner, große, schwarze Augen, eine breite Stirne, wohlgeöffnete Nasenlöcher, schwarze Lippen, weiße Zähne, einen starken Hals, breite Schultern und Brust, kurze, dicke, geradestehende Füße, und an denselben kurzes, schwarzes Horn, einen großen Bauch, einen geraden und vollen Rücken, und einen langen, wohlbewachsenen Schweif haben. Im Sommer soll man das Zugvieh in einen kühlen Stall zur Mittagszeit führen, und lieber Früh und Abends arbeiten. — Ein gutes Ackerpferd soll ein dickes, starkes Gerippe, einen kurzen und gerade gestreckten Rücken, kurze und glatte Füße, und eine gleiche, dunkle Farbe haben. Es soll belebt in seinen Bewegungen, und an Anstrengung sowohl als Ausdauer gewöhnt seyn. Vor 4 Jahren soll man kein Pferd anspannen; im sechsten hat es seine volle Kraft; im fünfzehnten nimmt es ab. — Im Winter spannt man, besonders wenn es glatt ist, lieber Pferde, als Ochsen ein. Nach jeder Arbeit soll man die Thiere fleißig besehen, ob sie keinen Schaden genommen haben, sie überhaupt fleißig putzen, tränken und mit ordentlichem Futter versehen. Bey schlechtem Wetter ist es gut,

wenn man das Vieh im Stalle lassen kann. Haben die Thiere Schweiß, so muß man ihnen denselben nach der Arbeit mit Stroh ꝛc. abwischen, und sie nach Umständen, besonders die Pferde, mit Decken belegen. Man soll auch alles Zugvieh nicht mit Poltern und unnöthigen Schlägen, noch weniger mit Stoßen behandeln, sondern mit Sanftmuth und Gelindigkeit, besonders da es noch jung ist, weil es sonst leicht verdorben wird.

Zwiebel, ein bekanntes Gartengewächs, das zu dem Lauch = Geschlechte gehört. Man hat viele Gattungen von denselben, welche meist nach den Orten benannt werden, wo sie gebaut werden. Sie gedeihen vorzüglich in fetter, schwarzer Erde, die jedoch nicht naß seyn darf. Die Lage muß frey und warm seyn. Das Land wird im Herbste mit kurzem Dünger gedüngt, oder man bedeckt es mit Dung nach dem Umgraben; denn nur die Oberfläche braucht fett zu seyn. Im Frühjahre nimmt man ihn wieder weg. Säen muß man früh; denn der Same bleibt lange liegen. Im August zieht man die Zwiebel aus, und breitet sie auf einem Boden aus. Sie werden dann gereiniget und frostfrey aufbewahrt. Die kleinsten Zwiebel werden im Frühjahre in ein nicht frisch gedüngtes Land, 6 Zoll von einander gesetzt; die Blumenstengel schneidet man ab. Das Eintretten nützt nichts. Zum Samen nimmt man die größten, und pflanzt sie im April einen Zoll tief. Wenn die Kapseln den schwarzen Samen zeigen, schneidet man die Stengel ab. — Winterzwiebel können im Winter auch im Garten bleiben. — Die kleinen Setzzwiebel soll man hinter dem Ofen recht austrocknen, fast braten lassen; dann schießen sie weniger in Samen, und werden größer. — Die Zwiebel werden roh mit Salz, oder auf Butterbrod, oder gekocht an verschiedenen Speisen, oder auf Kuchen ꝛc. als ein vortreffliches, magenstärkendes Gemüse gegessen. Auch Blätter und Stengel braucht man in der Küche. Gebratene Zwiebel legt man auf Geschwüre, oder ißt sie gegen Husten, wohl auch gegen Brust = und Lungen = Schmerzen.

Zwirn, ein von Flachs gesponnener und stark zusammengedrehter, doppelter Faden, roh oder gebleicht, gefärbt, fein oder grob. Er ist zum Nähen unentbehrlich. Man windet gutes, gleiches Garn in 2 Knollen, legt sie in eine Schüssel mit Wasser, und läßt die beyden Fäden durch das Rad laufen, oder spinnt sie mit einer Spindel ab. Das Rad muß immer von der Rechten zur Linken gedreht werden. Zum Zwirnen an der Spindel muß man an der Stubendecke eine Schraube anbringen, und die beyden Fäden durch einen Ring an derselben ziehen, sodann an der Spindel anbinden, die Spindel selbst aber von der Seite hinweg mit der Rechten schnellen, und mit der Linken das Garn so viel möglich in die Höhe halten. Der fertige Faden wird immer auf die Spindel gewunden, abgehaspelt und getrocknet.

In der Verlagshandlung sind ferner folgende interessante Schriften erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Beiträge zur bildenden Gartenkunst

für angehende Gartenkünstler und Gartenliebhaber von Friederich Ludwig von Sckell, k. b. Hofgärten-Intendanten, und des Civ. Verd. Ord. der baier. Krone Ritter ꝛc. ꝛc. 1825. 2te vermehrte und verbesserte Auflage mit 8 Steinabdrücken und dem Bildnisse des Verfassers in lithographirtem Umschlage elegant broschirt. Preis 2 Rthlr. 12 Ggr. oder 3 fl. 45 kr.

Wer immer Gelegenheit hatte, sich durch die erste Auflage dieses Werkes von dessen Brauchbarkeit und Vortrefflichkeit zu überzeugen, wird um so mehr durch die Erscheinung einer 2ten Auflage, welche durch den verdienstvollen Verfasser nicht allein verbessert, sondern auch mit vielen neuen Zusätzen bereichert wurde, freudig überrascht werden. Es ist hier nicht nöthig, dem Publikum die Vorzüge und den Nutzen dieses im Gartenfache so ausgezeichneten Werkes neuerdings anzurühmen; der schnelle Absatz der ersten Auflage wird hinlänglich die Ueberzeugung erregt haben, daß wir über die allbeliebte, von Jahr zu Jahr mit der Civilisation des Volkes sich mehr ausbreitende bildende Gartenkunst, noch kein Werk besitzen, welches den praktischen Theil dieser Kunst mit so viel Wahrheit, Deutlichkeit und Erfahrung behandelt. — Der Verfasser hatte das seltene Glück, Gelegenheit zu erhalten, während eines Zeitraums von 40 Jahren sich stets mit Anlagen dieser Art im großen und kleinen Style zu befassen; wenn also die in dem gegenwärtigen Werke aufgestellten Grundsätze die Früchte dieser 40jährigen Erfahrung sind, so mag jeder selbst bemessen, in welchem Grade diese wahr und richtig seyn mögen, um so mehr, wenn er Gelegenheit gehabt hat, von Sckell's späteste Werke, die königl. Lustgärten um München zu sehen, um zugleich die hohe Stufe der künstlerischen Ausbildung, die er erreicht hatte, erkennen zu können. Im Betreff der 2ten Auflage dieses Werkes führen wir nur noch an, daß dieselbe, abgerechnet der durch den Verfasser geschehenen Verbesserungen und gemachten neuen Zusätze, sich durch Korrektheit des Drucks, Eleganz und Schönheit der beigefügten Steinzeichnungen, wovon der Verfasser fast alle neu umzeichnen ließ, und durch das wohlgetroffene Bildniß desselben vor der ersten sehr vortheilhaft auszeichnet. — Noch wird bemerkt, daß als Vorrede zur zweiten Auflage die gedrängte Geschichte des nun bereits entschlummerten Verfassers, in Rücksicht auf sein Leben als Gartenkünstler aus den untrüglichsten Quellen geschöpft, beigefügt ist, welche nicht allein für dessen noch lebende Freunde, sondern für jeden Liebhaber der Kunst von großem Interesse seyn wird. Unerachtet sich diese neue Ausgabe durch ihre Verbesserungen und ihre elegante Ausstattung vor der ersten sehr vortheilhaft auszeichnet, so hat die Verlagshandlung dennoch den Preis nicht erhöhet, damit die Verbreitung dieses trefflichen Werkes noch mehr befördert werde.

Scharl, B., Beschreibung der Braunbier-Brauerei

im Königreiche Bayern. Zweite, von einem Sachverständigen revidirte, und mit wesentlichen Zusätzen und Verbesserungen vermehrte Ausgabe, besonders über das Wasser, die Gerste, die Branntweinbrennerei, Liqueur- und Essigbereitung. Mit 4 lithogr. Tafeln. 8. geheftet. 12 ggr. oder 54 kr.

Die zweite Auflage dieser interessanten, und besonders in praktischer Hinsicht bisher beinahe einzigen Schrift über das bayerische Brauwesen ist von einem bei uns allgemein geschätzten und auch im Auslande geachteten Brauverständigen besorgt worden, und enthält nicht nur manche seitdem in diesem Fache bei uns gemachte Verbesserungen, sondern verbreitet sich auch über die mit der Brauerei fast durchaus verbundenen Nebenbetriebe, als die Branntweinbrennerei, Liqueur- und Essigbereitung nach den neuesten bekannten Vortheilen. — Diese Schrift muß nicht nur in Bayern einem Jeden, der das Braugewerb erlernen will, von großem Nutzen seyn, sondern auch im Auslande, wo die bayerische Braumethode noch nicht bekannt ist, um so willkommener erscheinen, als das bayerische Bier nicht nur in Deutschland, sondern vielleicht in dem größten Theile von Europa anerkanntermaßen das vorzüglichste ist. Und da, wie man allgemein vernimmt, in mehreren Staaten, namentlich in Preußen, die Vervollkommnung des Brauwesens die Aufmerksamkeit der Regierungen beschäftigt, so muß diese Schrift für jeden Staats- und Landwirth von doppeltem Interesse seyn. Uebrigens ist dieselbe in einer äußerst gemeinfaßlichen Sprache verfaßt, und gewinnt noch durch den auf 4 Kupfertafeln enthaltenen und ausführlich erläuterten Plan eines Brauhauses an Werth.

Hazzi, Staatsrath v., über die Pferderennen,

als wesentliches Beförderungsmittel der bessern, vielmehr *edlen* Pferdezucht in Deutschland und besonders in Bayern. gr. 8. 1827. 16 ggr. oder 1 fl. 12 kr.

„Den ergiebigsten Nutzen bringt uns, was ins praktische Leben einwirkt," sagt Göthe, und dieser Ausspruch findet auch auf gegenwärtige gehaltreiche Schrift seine Anwendung. — Nachdem der Herr Verfasser über den Ursprung der Pferderennen und ihren gegenwärtigen Zustand in allen Ländern, dann über die Ausbildung der Pferderennen in England und die Mißgriffe in andern Ländern sich verbreitet, wendet er seinen ganzen Ernst den aufgestellten Grundsätzen zu, die Pferderennen zu ihrem wahren und großen Zwecke und zu ihren wohlthätigsten Wirkungen zu führen. Den Schluß des Büchleins machen eine Reihe Beilagen, enthaltend die Renngesetze verschiedener Länder und andere über den Zustand der Rennen Aufschlüsse gebende Dokumente. — Die Neuheit und Wichtigkeit des Gegenstandes, so wie der Name des Verfassers sind die zureichende Bürgschaft des großen Interesses dieser Schrift.

Hazzi, Staatsrath v., über die Veredlung

des landwirthschaftlichen Viehstandes, zugleich die Grundlage des Wohls und Reichthums einer Nation. In hübschen Umschlag geh. 1825. 16 ggr. oder 1 fl. 12 kr.

Der Verfasser hat hier ein beinahe ganz neues Feld der landwirthschaftlichen Litteratur bearbeitet, wenigstens existirt in diesem Zusammenhange noch kein ähnliches Werk. Der Gegenstand wird in 3 Abschnitten sehr ausführlich behandelt, und zwar im 1sten die Sphäre der Veredlung scharf bezeichnet; im 2ten die bisherigen Mißgriffe dabei vor Augen gestellt, und im 3ten die Mittel und Wege bemerklich gemacht, die allein zu dieser Veredlung führen. Alles ist nach den bisherigen Erfahrungen aller Länder nachgewiesen, und am Ende mit den Resultaten und sichern Grundsätzen das Ganze in's Klare gesetzt. — Dieses Buch, von einem ohnehin rühmlich bekannten Schriftsteller, muß also jedem Landwirthe, wie jedem Staatsmann sehr willkommen seyn.

Merk, T., der praktische Hausvieharzt.

Ein Handbuch für Oekonomiebesitzer und Landleute, mit deutschen Rezepten und einem besonderen Anhange über die Krankheiten der Schaafe. 8. geheft. 10 gr. oder 45 kr.

Dieses praktische Werkchen ist für jeden eine sehr faßliche Anleitung, worin er die Vorsichtsmaßregeln, die bei einer ausbrechenden Viehseuche zu ergreifen sind, genau angegeben findet; so wie er daraus die Ursachen, die Kennzeichen und Heilmittel aller innern und äußern Krankheiten des Hornviehs und der Schaafe ersehen kann. Für den Landmann ist diese Schrift besonders verständlich geschrieben, und durch deutsche Recepte sehr gemeinnützig eingerichtet; er wird an diesem Buche bei vorkommenden Fällen immer einen sichern und schnellen Rathgeber finden. Der Verfasser theilt hier seine, während mehr als 20 Jahren gesammelten praktischen Erfahrungen mit. Das Ganze enthält 53 Kapitel und 156 Oktavseiten, und zeichnet sich durch deutlichen Druck und weißes Papier aus.

Merk, T., der praktische Pferdearzt.

Ein Handbuch für Pferdeliebhaber und Oekonomen. Mit deutschen Rezepten zum Gebrauche für Jedermann bearbeitet. 8. geheftet. 16 gr. oder 1 fl. 12 kr.

Dieses Handbuch liefert eine, auch für den gemeinsten Mann, leicht verständliche Belehrung, wie die Pferde bei ihren verschiedenen innern und äußern Krankheiten zu behandeln, wie diese zu erkennen und zu heilen sind. Außerdem giebt der Verfasser noch die Vorsichtsmaßregeln beim Ankaufe der Pferde gegen die Kunstgriffe der Mäkler genau an; eben so läßt er sich weitläufig über die Fütterungsart, Wartung, Pflege und Behandlung derselben aus. — Wie beim Erstern, so werden auch bei diesem Werke die deutschen Rezepte und das allgemein bekannte Gewicht willkommen seyn.

Merk, T., praktisches Handbuch

für Stallmeister, Offiziere, Oekonomen, Thierärzte und Pferdeliebhaber überhaupt. Nebst einer tabellarischen Uebersicht der in verschiedenen Krankheiten behandelten Pferde. Wohlfeile Ausg. 8. geheftet. 12 gr. oder 54 kr.

Hierin führt der Verfasser eine Reihe bewährter Mittel auf, wie man sich bei jedem widrigen Vorfalle, welcher die Pferde trifft, theils auf der Stelle, theils selbst im Verlaufe der Krankheit helfen kann. Dieses Buch ist mit erprobten lateinischen Arzneiformeln versehen.

Taschenbuch der Pferdekunde

für Stallmeister, Offiziere, Oekonomen, Thierärzte und Freunde des Pferdes überhaupt, herausgegeben von Will und Schwab, für die Jahre 1818 und 1819 mit Kupf. Sonstiger Ladenpreis 3 Rthlr. oder 5 fl. 24 kr. herabgesetzter Preis 2 Rthlr. oder 3 fl. 36 kr.

Um den Ankauf dieses interessanten Werkchens zu erleichtern, hat die Verlagshandlung sich entschlossen, den Preis der beiden Bändchen auf sechs Monate bedeutend herunter zu setzen, und hofft hiedurch den Liebhabern der Pferdekunde einen angenehmen Dienst zu erweisen.

Tennecker, S. v.,

Naturlehre des Pferdes, für alle diejenigen, welche den Organismus dieses Thieres genauer kennen lernen wollen, vorzüglich aber für

Cavallerie-Offiziere, Stallmeister, Bereiter, Pferdehändler und alle Pferdebesitzer, welche zugleich auch Liebhaber und Freunde dieser Thiere sind. gr. 8. (30 Bogen.) 1827. 2 Rthlr. oder 3 fl. 36 kr.

Wer wollte nicht das edle Thier, das Pferd, das uns so vielen Nutzen, Vortheil und Vergnügen verschafft, mit dem so Viele in der nächsten Berührung stehen, und es zu ihren Zwecken gebrauchen, dessen Anblick schon den Knaben erfreut, und das der Greis noch liebt, wenn er schon der übrigen Welt gleichsam abgestorben ist, wer wollte wohl von diesem Thiere nicht mehr kennen lernen, als was uns der äußere Anblick lehrt? Wer wollte nicht auch das Wichtigste und Wesentlichste von seinem innern Organismus wissen, in so fern wir Kenntnisse von ihm haben, und uns eine deutliche Vorstellung davon machen können.

Gleichwohl haben nur die Wenigsten Gelegenheit sich auf einer Thierarzneischule davon zu unterrichten, als Cavallerie-Offiziere, Stallmeister, Bereiter, Pferdehändler, Pferdezüchter und andere denkende, die Wissenschaften liebende Pferdebesitzer und Pferdeliebhaber. Für diese nun ist diese Naturlehre des Pferdes bestimmt, und soll ihnen das Nöthigste bekannt machen; was sie hievon zu wissen brauchen, um das Pferd seiner Natur gemäß pflegen, behandeln, bearbeiten, beurtheilen und benutzen zu können.

Da es bis jetzt gänzlich an einer solchen Schrift fehlte, so glaubt die Verlagshandlung kein unnützes Werk unternommen zu haben, vorzüglich da sie dessen Bearbeitung einem allgemein anerkannten wissenschaftlichen und erfahrnen Pferdekenner und Pferdearzt übertrug.

Eigenschaften, die, aller Heilpflanzen,

nebst ausführlichem Unterrichte, sie in Gärten zu ziehen, zu pflegen, zu warten, und als Heilmittel zu gebrauchen. Die Anfertigung aller Kräutersäfte, Kräuterbiere und Kräuterweine. Nach den vorzüglichsten Quellen, und nach untrüglichen Erfahrungen. 8. in Umschl. geh. 16 ggr. oder 1 fl. 12 kr.

Bürchner, Ch., Unterricht in der Bienenzucht.

Nach Desormes, Riem, Werner und andern bewährten Bienenvätern bearbeitet und in katechetischer Form dargestellt. gr. 8. geh. 3 ggr. oder 12 kr.

Diese für jeden Oekonomen und Landmann höchst gemeinnützige Schrift, wird sich bei deren Gebrauch durch zweckmäßige Einrichtung von selbst am besten empfehlen.

Stöckel, allgemeines, nützliches Haus- und Kunstbuch,

zum Gebrauche für Haus- und Landwirthe, Professionisten, Künstler und Kunstliebhaber. Mit 9 Kupfertafeln. gr. 8. geheftet. 1 Rthlr. oder 1 fl. 48 kr.

Der Herr Verfasser H. F. A. Stöckel, Hofschreiner zu Schleiz, hat durch seine früheren vortrefflichen Werke in ganz Deutschland schon einen so ehrenvollen Ruf erworben, daß auch seine hier mitgetheilten vieljährigen, durch die genaueste Prüfung bewährten Erfahrungen in den verschiedenen Berufsarbeiten der Haus- und Landwirthschaft, der Künste, Gewerbe und Handwerke, welche noch überdieß durch die schätzbarsten Beiträge mit ihm befreundeter in ihren Fächern ausgezeichneter Meister bereichert sind, gewiß mit dem höchsten Beifall aufgenommen, und nicht nur Tausenden neue Erwerbsquellen, sondern auch

die unfehlbaren Mittel verschaffen werden, durch schnelle Emporbringung und Gedeihen des eigenen Geschäftes in kurzer Zeit zu Wohlstand und Reichthum zu gelangen, indem gegenwärtiges Werk jedes in dieser Art bisher erschienene an Deutlichkeit und strenggeprüfter Ausführbarkeit bei weitem übertrifft, und die beigefügten 9 Kupfertafeln selbst für die gemeinsten Handwerker verständlich sind.

Stöckel, praktisches Handbuch für Künstler, Lakirliebhaber, Vergolder und Anstreicher aller Oelfarben, dieselben unverändert zu erhalten. Nebst noch vielen nützlichen neuen Erfahrungen für Haus- und Landwirthe. 8r Theil mit 9 Kupfertafeln. Auch unter dem Titel: Neues Handbuch rc. 4r Theil. gr. 8. 1 Rthlr. oder 1 fl. 48 kr.

Die Besitzer der früheren Theile dieses Handbuches werden erfreut seyn, zu erfahren, daß der verdienstvolle Verfasser dieses vortreffliche Werk durch einen achten Theil vermehrt und ergänzt hat. In diesem Bande legt der Verfasser diejenigen seiner Erfahrungen und Beobachtungen den Sachverständigen zur Prüfung und zum Gebrauche vor, welche in seinen früheren Schriften noch keine Stelle gefunden haben. Die Preise der frühern Theile sind: 1. Thl. 1 Rthlr. oder 1 fl. 30 kr., 2. Thl. 1 Thlr. oder 1 fl. 30 kr., 3. Thl. 20 ggr. oder 1 fl. 30 kr., 4 Thl. mit 20 Kupfertafeln 1 Thl. 12 ggr. oder 2 fl. 45 kr., 5. Thl. mit 21 Kupfertafeln 1 Rthlr. 12 ggr. oder 2 fl. 45 kr., 6. Thl. mit 13 Kupfertafeln 1 Rthlr. 4 ggr. oder 2 fl. 6 kr. 7r Thl. mit 6 Kupfert. 20 ggr. oder 1 fl. 30 kr.

Tennecker, S. v., Denkwürdigkeiten meiner Zeit in Beziehung auf Pferdezucht, Pferdekenntniß, Pferdehandel, Pferdearznei und Reitkunst. gr. 8. geheft. 20 ggr. oder 1 fl. 30 kr.

Dieser würdige Veteran der gesammten Pferdekunde, welcher durch seine vielen ausgezeichneten Werke in diesem Fache bereits einen europäischen Ruf genießt, übergiebt dem Publikum in diesen Denkwürdigkeiten die reichen Schätze der eigenen Erfahrungen und Beobachtungen in dem Zeitraume eines halben Jahrhunderts, die durch geistvolle Gegenüberstellung der Vergangenheit und Gegenwart in Bezug auf Pferdezucht, Pferdekenntniß, Pferdehandel, Pferdearznei und Reitkunst, den richtigen Standpunkt zur Beurtheilung der interessanten Vergleichungen anweisen. Alles, was Herr von Tennecker hier in den angegebenen Beziehungen ausspricht, ist einfach, klar, für Jedermann verständlich, so wie es auch keinem Zweifel unterliegt, daß jeder Pferdebesitzer, Oekonom und Pferdehändler, aus diesem klassischen Werke außerordentlichen Nutzen schöpfen, und daß insbesondere jeder Herr Kavallerie-Offizier dasselbe für unentbehrlich erachten werde.

Stöckel, H. F. A., Sammlung größtentheils neuer Erfahrungen und Belehrungen in der Tischlerkunst, Lackirkunst, Vergoldung, im Anstreichen und Poliren, in der Bereitung der Beitzen, Firnisse, Oelfarben u. s. w., welche durchgängig aus den besten Quellen geschöpft und durch wiederholte Versuche erprobt gefunden worden sind. Nebst einem Anhange, enthaltend: Beschreibung und Abbildung einer neu erfundenen Mange oder Wäschrolle. Mit 6 Kupfertafeln. gr. 8. geh. 20 gr. oder 1 fl. 30 kr.

Der rühmlichst bekannte Verfasser erfreut durch diese Schrift seine zahlreichen Freunde mit einer neuen Gabe aus dem reichen Schatze seiner Erfahrung, den er unablässig bemüht ist, denen zu öffnen, die für Belehrung empfänglich sind. Gern werden die Anfänger in den (auf dem Titel) genannten Künsten die Stimme des Meisters, die erfahrnen Künstler den Rath des bewährten Kunstgenossen vernehmen. — Diese Schrift kann auch als der zweite Theil des im vorigen Jahre von demselben Verfasser herausgegebenen Handbuches der Tischlerkunst (Preis 16 ggr. oder 1 fl. 12 kr.) angesehen werden, wie der hier nachfolgende Inhalt beweiset: Einleitung. §. 1. Was ist die Tischlerkunst? §. 2. Was bildet einen guten und geschickten Tischler? Erster Abschnitt. Von der Geometrie. Was ist die Geometrie und was hat sie für Nutzen in der Tischlerkunst? Anleitung zur Erlernung der Anfangsgründe derselben. Zweiter Abschnitt. Von der Säulenordnung oder Architektur. Welchen Nutzen hat die Architektur in der Tischlerkunst? Allgemeine Erklärung der Säulen. Von den verschiedenen Säulenordnungen. Von den gekuppelten Säulen und den Säulenstellungen? Die Säulenordnung in ihrem ganzen Umfange. Von dem Maßstabe der Säulen. Wie werden die Triglyphen, die Kälberzähne, die Schnecke, der Kragstein, die Bogenstellung gezeichnet? Wie werden Säulen verjüngt? Wie verfertigt man hölzerne Säulen? Dritter Abschnitt. Von der Politur und von Firnissen. Wie bereitet man eine ächte Politur? Wie wird sie aufgetragen? Wie kann man den weißen Holzarten durch die Politur eine schöne rothe Mahagonifarbe geben? Welches ist das beste Oel zum Gebrauche bei der Auftragung der Politur? Wie erhält man einen Oelfirniß, der hell und klar ist, und dabei geschwind trocknet? Wie kann man Tischlerarbeit durch das Abziehen der Kupfer verzieren? Vierter Abschnitt. Von der Holzbeitzung. Wie verfertiget man eine schöne rothe, braune, gelbe, blaue, violette, grüne, silberfarbene, ordinäre schwarze und schwarze Ebenholzbeitze. Fünfter Abschnitt. Vom Anstreichen der Oelfarben? Welche Vorsicht hat man bei dem Reiben der Farben zu beobachten? Welches sind die Hauptfarben? Welches sind die Nebenfarben und wie geschieht ihre Vermischung? Wie kann man Särge in der Geschwindigkeit lackiren? Wie kann man eine geschwinde Vergoldung mit unächtem Golde erhalten? Wie vergoldet man mit ächtem Golde? Wie kann man mit ächtem Golde eine Schrift auf den schwarzen Grund bringen? Sechster Abschnitt. Verschiedene zur Ausübung der Tischlerkunst unentbehrliche Regeln. Auf welche Art und Weise kann man die Tischlerarbeit auf die Fläche zeichnen, oder in Riß bringen? Was wird unter der Kunst des Schnitts verstanden? Auf welche Art und Weise ist das Maß zu nehmen? Auf welche Art und Weise wird das Holz zusammengeleimt? Was hat man beim Zurichten des Holzes zu beobachten, um solches mit Nutzen zu gebrauchen? In was bestehen die gewöhnlichsten Verzierungen bei der Tischlerarbeit? Wie ist die Zusammenfügung des Holzes zu machen? Siebenter Abschnitt. Von den Weingeist-Lackfirnissen. Ganz weißer Glanz-Lackfirniß. Vortrefflicher Weingeist-Lackfirniß, welcher sich schleifen und wie Glas poliren läßt. Lackfirniß, welcher dem warmen Wasser widersteht. Rother, gelber, wohlriechender Lackfirniß. Weingeist-Lackfirniß, womit alle Farben eingerührt werden können, um damit zu malen. Goldlackfirnisse von Weingeist. Achter Abschnitt. Von der Vergoldung. Vergoldung mit Glanzfirniß für Equipagen, schöne Möbeln u. s. w. Oelvergoldung, die im Wetter steht. Bronzirung der Oelvergoldung. Die Bereitung der Mordenten. Bereitung eines Oelgoldgrundes zur matten Oelvergoldung auf Stein, Blei, Eisen und Holz. Anmerkung über die Wasservergoldung. Vergoldung auf blecherne Ofenaufsätze.

Eckartshausen, Hofr. v., die Gaukeltasche,

oder vollständiger Unterricht in den unterhaltendsten Taschenspieler- und Kartenkünsten und anderen Belustigungen aus der natürlichen Magie. Nebst einer Belehrung über Geheimschrift, Magnetismus und Somnambulismus. Dritte, von einem Sachkundigen verbesserte, und mit vielen neuen Stücken vermehrte Aufl. mit 4 Kupfertaf. 8. 1 Rthlr. 8 ggr. oder 2 fl. 24 kr.

Dieses Werkchen zeichnet sich in seiner gegenwärtigen neuen Gestalt so vortheilhaft aus, daß es den Liebhabern der natürlichen Magie und Taschenspielerkunst, für dergleichen gesellschaftliche Unterhaltungen mit Recht zu empfehlen ist. Es umfaßt dasselbe in einer angenehmen, korrekten Sprache und in einem leicht faßlichen Vortrage, das Wesentlichere der gesammten Taschenspielerkunst und der dazu erforderlichen Kunstfertigkeiten, so daß man sich durch die darin enthaltenen Grundregeln und Belustigungen sehr leicht in den Stand setzen kann, einen richtigen Ueberblick über die mannigfaltigsten Kunststücke dieser Art, die theils auf Täuschung, theils auf Benützung geheimer Naturkräfte, namentlich des Magnets, und auf mathematischen und arithmetischen Kunstregeln und dergleichen beruhen, zu erhalten, um sich über dergleichen Kunststücke, und über die Art, wie sie ausgeführt werden, zu verständigen, und sie selbst bewerkstelligen zu können. Das Ganze dieses Werkchens gewinnt dadurch noch mehr, daß sich ein Jeder, der nur einigermaßen mit mechanischen Arbeiten umzugehen weiß, eine angenehme Uebung in dergleichen Arbeiten verschaffen kann, um sich das Wesentlichste des erforderlichen Apparates und der wenigen Maschinen, ohne große Kosten selbst zu verfertigen.

Inhaltsverzeichniß. Einleitung. Erster Abschnitt, das Becher- und Muskatenspiel. I. Das Muskatenspiel. Das Verschütten der Muskate. II. Das Becherspiel. Belustigungen. Erste. Von zwei oder drei Bechern abwechselnd den einen durch den Boden des andern zu werfen. Zweite. Eine Muskate unter einen Becher zu spielen. Dritte. Fortsetzung des vorigen Spieles. Vierte. Weitere Fortsetzung dieses Spieles. Fünfte. Die Muskate unter einen beliebigen Becher zu legen, und sie dort verschwinden zu lassen. Sechste. Die Muskate wandern zu lassen. Siebente. Eine Muskate durch die Boden der über einander gestürzten Becher zu bringen. Achte. Das Spiel mit drei Muskaten. Neunte. Fortsetzung des vorigen Spieles. ꝛc.

Zweiter Abschnitt. Belustigungen aus der Gaukeltasche, die ebenfalls auf Täuschungen und auf Geschwindigkeit beruhen. Erste Belustigung. Einen Stein aus der Hand verschwinden zu lassen. Zweite. In eine Nuß etwas zu verbergen. Dritte. Sich selbst ohne Gefahr den Finger zu durchschneiden. Vierte. Die räthselhafte Goldbüchse. Fünfte. Der plötzlich verschwundene Ring. Sechste. Der magische Ring. Siebente. Ein Geldstück aus der einen Hand in die andere zu bringen. Achte. Eine ähnliche Belustigung mit zwei Geldstücken. Neunte. Einen Faden mit einem daran gehängten Ringe sich durch die Hand zu ziehen. Zehnte. Der gelbe Zwerg. Eilfte. Ein einzelnes Geldstück zu vervielfältigen. Zwölfte. Ein zusammen geknüpftes Band zu zerschneiden, und es gleichwohl unversehrt und ganz zu zeigen. ꝛc.

Dritter Abschnitt. Belustigungen, deren Täuschungen auf besonderen Vorrichtungen und geheimen Einverständnissen beruhen. Erste Belustigung. Ein Stück Geld aus der Hand der einen Person in den Schuh einer zweiten Person zu bringen. Zweite. Den Platz und die Lage eines bedeckten Geldstücks zu bestimmen.

Dritte. Zu bestimmen, wie viel Augen mit zwei Würfeln sind geworfen worden. Vierte. Eine insgeheim gewählte Frage zu erfahren, und die Antwort auf einem unbeschriebenen Blättchen Papier finden zu lassen. Fünfte. Eine Uhr in einem Mörser zu zerstampfen, und sie unversehrt wieder herzustellen. Sechste. Das zerschnittene und wieder ergänzte Taschentuch. Siebente. Der kluge Türke. Achte. Der kunstgeübte Papagey. Neunte. Die künstliche Windmühle. Zehnte. Die magische Uhr.

Vierter Abschnitt. Unterhaltungen über den Magnetismus und über die Kraft des Magnets, nebst einigen leicht auszuführenden magnetischen und verschiedenen andern physikalischen und chemischen Belustigungen. ꝛc.

Fünfter Abschnitt. Belustigungen mit Karten. Erste Belustigung. Unter dreißig Kartenblättern ein im Sinn genommenes Blatt zu errathen. Zweite. Ein aus einer ganzen deutschen Karte gezogenes Blatt leicht zu finden. Dritte. Die Reihenfolge der sämmtlichen Blätter eines Kartenspiels zu nennen. ꝛc.

Sechster Abschnitt. Arithmetische Belustigungen. Erste Belustigung. Eine willkührlich gewählte Anzahl Rechenpfennige zu errathen. Zweite. Eine ungerade Anzahl Rechenpfennige zu errathen. Dritte. Eine Anzahl Eier unter gewissen bestimmten Bedingungen zu berechnen. Fünfte. Verschiedene von Jemand gewählte Zahlen zu berechnen. ꝛc.

Anhang über die Cryptographie oder Geheimschreibekunst, und über die Dechiffrirkunst. I. Anleitung zur Geheimschreibekunst. A. Geheime Schriften durch Versetzung des Alphabets. Erste — Zweite — Dritte — Vierte Art. B. Geheime Schriften anderer Art. Erste — Zweite — Dritte — Vierte — Fünfte Art. II. Anleitung zur Dechiffrirkunst.

Stöckel, H. F. A., Neuestes gemeinnütziges Kunstbuch

oder praktische Anweisungen zu allen Arbeiten mit Gold, Platina, Silber, Kupfer, Messing, Blei, Eisen, Stahl und Quecksilber, Vergoldung und Versilberung auf Holz, Metalle, Marmor, Leder, Fayance, Porzellan, Glas u. s. w. Alle Beitzen auf Holz, Elfenbein und Knochen. Zum Gebrauch und Unterricht für Chemiker, Künstler, Gold- und Silberarbeiter, Vergolder und Liebhaber dieser Arbeiten. 8. geheftet. 1 Rthlr. oder 1 fl. 48 kr.

Die Freunde und Kenner der Künste erhalten hier eine möglichst vollständige Bearbeitung der besten Experimente, welche auf Grundsätze der Chemie gegründet, die wichtigsten Aufklärungen über schwierige Gegenstände gewähren können. Ueber die meisten Gegenstände finden sich in dieser Schrift mehrere Verfahrungsarten angegeben, damit diejenigen, die durch Zeit, Ort oder Umstände verhindert seyn sollten, diesen oder jenen Versuch auf die eine Art anzustellen, ihre Absicht auf einem andern Wege erreichen können. Die darin enthaltenen Versuche nicht auf bloßer Theorie, sondern auf prakt. vielfältig wiederholter Erfahrung. Inhalt: 1r Abschnitt. §. 1 bis 81. Reinigung des Goldes durch Spießglas; wie das Gold durch Quecksilber-Sublimat gereiniget werden kann; Scheidung des Goldes durch Scheidewasser; Fällung des Scheidewassers zum Goldscheiden; koncentrirte Goldscheidung durch Cementiren; Bereitung der Kupferasche; verschiedene erprobte Cementpulver zur Scheidung des Goldes; Gold und Silber von einander zu scheiden und zu reinigen; Gold, Silber und Kupfer durch die Schmelzung zu scheiden; das Gold von dem Silber zu scheiden; ꝛc.

2r Abschn. §. 82 bis 133. Reinigung des Silbers durch Blei; mit Salpeter; durch Schwefel; durch Cementiren mit Salpeter;

durch nasse Scheidung; Reinigung des kapellirten Silbers durch Schmelzen mit Salpeter und Borax; Auflösung des Silbers auf dem nassen Wege; Silberniederschlag zum Emailliren; dem Silber eine schöne weiße Farbe zu geben; dem Silber, wenn es spröde ist, einige Geschmeidigkeit zu geben; zu erkennen, ob das gekörnte Silber auch Gold enthält; das Silber aus einem vergoldeten Teig zu erhalten, ohne Verlust des Goldes; Silber von weißem Kupfer zu unterscheiden; ächte Silberloth; Loth zum groben Silber; Loth zu silbernen Ketten; ꝛc.

3r Abschn., §. 134 bis 168. Reinigung des Quecksilbers durch alcalische Lauge; Destillirung des Quecksilbers; Quecksilber aus Zinnober wieder herzustellen; die Verfälschung des Quecksilbers zu erkennen; Auflösung des Quecksilbers durch Salpetersäure; Blei in Quecksilber zu verwandeln; das Quecksilber aus dem Zinnober, dem Spießglas und allen andern Metallen zu scheiden; die Metalle in Quecksilber zu verändern; das Quecksilber aus Blei zu scheiden; dem Quecksilber die Farbe des Goldes zu geben; ꝛc.

4r Abschn. §. 169 bis 226. Bereitung des gelben Kupfers; Reinigung des Kupfers durch Schmelzen; goldähnliches Kupfer zu Tabatieren, Schnallen u. dgl. zu bereiten; das Kupfer zur Emaillearbeit zu bereiten, schmelzbarer zu machen; Feinmachung des Kupfers; auf eine leichte Art das Kupfer zum Vergolden vorzubereiten; ꝛc.

6r Abschn. §. 227 bis 253. Bereitung des Zinns; dem Zinn mehr Härte und Klang zu geben, einen Silberanstrich zu geben; die Farbe und Härte des Silbers zu geben; die Farbe des Kupfers zu geben; Feinmachung des Zinns; Hartzinn, welches sehr schwer zu schmelzen; Auflösung, Versilberung des Zinns; dem versilberten Zinn seinen Glanz wieder zu geben; Bereitung des Zinnkalks; Zinnauflösung zum Gebrauch der Farben; Loth zum Zinn und Blei; Belegung der hohlen gläsernen Gefäße; Amalgama zur Spiegelbelegung; richtige Vorschriften die Spiegel zu belegen, oder zu foliren.

7r Abschn. §. 254 bis 264. Reinigung des Bleies; verschiedene Arten das Blei zu verkalken; Bleiasche zu machen; dem Blei einen Klang des Zinns zu geben. 8r Abschn. §. 265 bis 308. Den Stahl durch Cementiren zu bereiten; den Stahl zu härten; Springfedern, andere Werkzeuge und schneidende Instrumente zu härten; den Stahl geschmeidig zu machen, zu erweichen; Eisen zu schmelzen und biegsam zu machen, zu damasziren, eine Kupferfarbe zu geben; Loth zum Eisen; das Eisen kalt zu löthen, warm zu löthen; den Rost von dem Eisen zu bringen; Bleiöl, das Gewehr vor dem Roste zu bewahren; 9r Abschn. §. 309 bis 340. Metall = Vergoldung; Vergoldung auf Metalle; mit Quickgold, mit Blattgold; Plattiren mit Gold; leichte Vergoldung auf Silber und andere Metalle, auf Kupfer und Stahl; goldene Schrift auf Eisen; vollkommenere Vergoldungsarten auf Silber, ohne Quecksilber. 10r Abschn. §. 341 bis 368. Vergoldung auf Holz; Wasservergoldung auf Holz; eine besondere neue Oelvergoldung; Schriftvergoldung auf schwarzem Grunde; matte Oelversilberung; Vergoldung auf blecherne Oefenaufsätze, auf töpferne, auf Stein, Glas und Porzellan. 12r Abschn. §. 369 bis 422. Von der Holzbeitzung im Allgemeinen; rothe, braune, braunrothe, gelbe, blaue, violette, grüne, silberfarbene, schwarze; 1) die ordinären schwarzen Holzbeitzen; 2) die schwarzen Ebenholzbeitzen; Vorschrift zu einer guten schwarzen Tinte. 13r Abschn. §. 423 bis 437. Verschiedene Beitzen auf Elfenbein und Knochen, rothe, gelbe, blaue, grüne, schwarze; Beitzen auf Horn, Hornbeitzen auf Schildplattenart. 14r Abschn. §. 438 bis 445. Rothe Beitzen auf Holz, karmoisinrothe, gelbe, grüne, blaue, violette, braune, schwarze Beitzfarben ꝛc. ꝛc.

Gütle's, J. Chr., wissenschaftliche Erfahrungen, Entdeckungen und Verbesserungen, oder zeitgemäße Auswahl und Beiträge für Kunst und Wissenschaft, für Handel, Luxus und Gewerbe, bestehend in praktischen Angaben und Vorschriften für Fabrikanten, Technologen und Oekonomen, dann für Künstler und Handwerker. Auch zum Nutzen der wichtigsten Bedürfnisse in der städtischen und ländlichen Haushaltung. Ein Hülfsbuch für alle Stände. Mit Kupfern. Oder: Chemisch = technologische Arbeiten und Erfahrungen, enthaltend richtige Angaben und Vorschriften zu chemisch = technischen Präparaten, der Fertigung vieler Kunst = und Luxus = Artikel, Handels = Gegenstände, und vieler anderer im Gebiete der praktischen Fabriken = Haushaltungs = und Gewerbs = Kunde überhaupt. Ein Handbuch für Fabrikanten, Künstler, Hausväter und Gewerbsleute aller Art. 3 Bände. 2 Rthlr. oder 3 fl. 36 kr. (jedoch jeder Band einzeln 1 Rthlr. oder 1 fl. 48 kr.)

Inhalt des 1sten Bandes. Erste Abtheilung. Chemisch = ökonomische Technologie. §. 1. Von der Pottasche, und den Holzarten, aus welchen sie verfertiget wird. 2. Wie gebrannter Alaun zu machen. 3. Das Reinigen der Pottasche. 4. Die Bereitung des sogenannten Nitri fixi. 5. Das Alkabest Glauberi, oder den Liquor Nitri fixi zu machen. 6. Die Zubereitung des (Sal tartari), Weinsteinsalzes. 7. — 8. Eine neue Art wie in England das Vitriolöhl verfertiget wird. 9. Zweckmäßige Verfahrungsart um Aether zu bereiten. 10. Methode des Herrn Tuckert in Amsterdam, den rothen Präzipitat im Großen zu verfertigen. 11. Den Salpeter zu reinigen. 12. Dephlegmation, oder Rectification des Vitriolöhls. 13. Anwendung der brandigen Holzsäure in der Lohgerberey. 14. — 17. Leichte Einrichtung, eine Kupferplatte mit Aezgrund zu überziehen, und darein zu radiren. 18. Präparirter armenischer Bolus. 19. Die Verfertigung der böhmischen Compositions = Steine. 20. Verfertigung der englischen schönen Schroote. 21. Die Korkstöpsel dauerhafter, fester, und undurchdringlicher zu machen. 22. Kann das Bleichen des Wachses durch Säuren befördert werden. 23. Talg wachsähnlich zu machen. 24. Verfertigung des Wachspapieres. 25. Oehl für Uhrmacher. 26 — 30. Beschreibung und Abbildung eines wohlfeilen und einfachen Blaserohrs, vermittelst des Dampfes von Alkohol. Für Glaskünstler. 31. — 32. Cadet's Verfahren, inländische Hölzer dem Mahagony = Holze ähnlich zu machen. ꝛc. ꝛc.

Zweite Abtheilung. Oekonomische Technologie. 160. Ueber die Bereitung der Mooschocolate. Von Hrn. E. V. Schröder, Apoth. in Zeitz. 161 — 162. Ein anderes Verhältniß guter Mooschocolate. 163 — 164. Etwas über den medicinischen Gebrauch der Salep = Mooschocolate für schwächliche und scrophulöse Kinder, und für solche, welche öfters an periodischen Keuchhusten, Durchfall, und an der Harnruhr leiden. Von Hrn. Dr. Ettmüller in Delitsch, im preuß. Herzogth. Sachsen. 165. Ueber zweckmäßige Bereitung der Mooschocolate. Von Joh. Eisler, Apotheker zu Oestritz bei Zittau. 166 — 169. Ueber Benutzung des Nahrungsstoffs in den Knochen. 170. Zubereitung der Knochen in Memmingen, wo sie zur Rumford'schen Suppe angewendet werden. 171 — 173. Bessere Zubereitung der Kartoffeln. 174 — 177. Ueber Bereitung des Syrups aus Kartoffelstärke. 178 — 180. Noch ein Nachtrag von Hrn. Professor Trommsdorf in Erfurt, über die Zucker = Fabrikation aus Satzmehl ꝛc. ꝛc. Der Raum gestattet nicht, den weitern Inhlt sowohl dieses als der 2 andern Bände näher anzugeben.

